

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten
10 Agustus – 14 September 2015



Disusun Oleh :
Riyan Rochmad Wahyudi
14511247003


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Riyan Rochmad Wahyudi
NIM : 14511247003
Program Studi : Pendidikan Teknik \Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.


Mengetahui,
Dosen Pembimbing PPL, Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti, M.Si Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19611216 198803 2 001 NIP. 19661222 199403 2 004

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten,

Martini, S.Pd., M.Pd
NIP. 19640324 199003 1 004

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd
NIP. 19680717200012 2 001

RINGKASAN KEGIATAN

Laporan PPL Individu di SMK N 3 Klaten

Mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk membekali mahasiswa agar memiliki kemampuan berupa keterampilan dalam bidang pembelajaran dan manajerial sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. Tujuan yang lain adalah memberi kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal dan menghayati permasalahan yang dihadapi lembaga pendidikan, menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kedalam kehidupan nyata. Mahasiswa juga dapat belajar dari lembaga sekolah sekaligus dapat menyumbangkan pemikiran dan tenaga guna pengembangan lembaga pendidikan yang bersangkutan.

Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 17 kali proses pembelajaran di kelas X dan XI. Sebelum praktikan mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Hambatan dalam kegiatan ini adalah persiapan memerlukan waktu yang lama serta terkendalanya biaya. Untuk itu, praktikan melakukan persiapan yang matang. Evaluasi yang digunakan adalah dengan memberikan tugas, mengadakan ulangan harian dan refleksi proses pembelajaran dengan mengumpulkan pesan dan kesan serta saran dari siswa untuk praktikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2015 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan KKN – PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Sutriyati Purwati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Kristiyani Puspitarti selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator PPL di SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 14 September 2015

Penulis

ABSTRAK
LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK N 3 KLATEN

Oleh:

Riyan Rochmad Wahyudi

14511247003

SMK Negeri 3 Klaten yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2015. PPL dilaksanakan selama 1 bulan pada tanggal 10 Agustus 2015 hingga pada tanggal 14 September 2015. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara *team teaching* pada mata pelajaran Boga dasar dan Tata Hidang di kelas X JB 1 dan XI JB 1, dan mengajar individu pada mata pelajaran Boga dasar di kelas X JB 1. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : PPL UNY 2014, SMK N 3 KLATEN, Team Teaching, Individu

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| ABSTRAK..... | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Analisis Situasi..... | 2 |
| B. Rumusan Program Kegiatan PPL | 9 |
| BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL | |
| A. Persiapan | 11 |
| B. Pelaksanaan PPL/Magang III..... | 15 |
| C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi | 20 |
| BAB III PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 21 |
| B. Saran | 22 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 24 |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN | |

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabus, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2) Ruang Waka : luas $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3) Ruang Tata Usaha : luas $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4) Ruang Guru : luas $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5) Ruang OSIS : luas $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6) Ruang Teori : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9) Ruang Lab. IPA : luas $(9 \times 12) \text{ m}^2$
- 10) Ruang : luas SAS $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 11) Gardu Satpam : luas $(2 \times 3) \text{ m}^2$
- 12) Menara Air : luas $(4 \times 4) \text{ m}^2$

- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² oleh Intan Primayuda, S.St
 - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Muryuniati
 - (2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - (3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sumarni, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Dra. Rubiyem
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Madya Natun Nurul B, S.Pd.T
 - (6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Jumiati
 - (7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tr Handasih Solichah
 - (8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - (9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd
 - (2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - (3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Wasingatun, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
 - (5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Nunu7k Wijayanti
 - (6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.
 - (7) Gudang Busana oleh Dra. Sri Suharyanti

- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Tentrem Rahayu, A.Md
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Eni Setyawati, S.Pd

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafeteria (24x7) m²
- d) Asrama
- e) Perpustakaan (10x15) m²
- f) Arsip (8x3) m²
- g) Penggandaan (8x4) m²
- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) KM/ WC siswa (17 toilet)
- l) KM/ WC guru (29 toilet)
- m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- o) Ruang Ibadah (8x9) m²
- p) Gudang (5x11) m²
- q) Koperasi Siswa
- r) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- s) Sanggar busana (7x8) m²
- t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- u) Lapangan Lompat jauh
- v) Lapangan volly (18x9) m²
- w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- x) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- y) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- z) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *Scientific Learning* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi

sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan.

Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 12 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 9 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 12 Agustus 2015 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas XI Jasa Boga 1 dan dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2015.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.

4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 9 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu Sutriyati Purwati, M.Si, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 28 Februari 2015 di kelas XI Jasa Boga 2. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat

untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru

memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI jasa boga 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pembuatan media pembelajaran tentang perancangan menu tata hidang.

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media

pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

d) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 1 dengan alokasi waktu sebanyak 31 jam dengan 7 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

| No | Tanggal | Kelas yang diampu | Jam pelajaran ke- | Kegiatan |
|----|-----------------|-------------------|-------------------|---|
| 1. | 12 Agustus 2015 | XI Jasa Boga 1 | | Mempelajari materi tentang perancangan menu tata hidang Metode: <i>Scientific Learning</i> |
| 2. | 19 Agustus 2015 | XI Jasa Boga 1 | | Mempelajari materi tentang peralatan tata hidang Metode : <i>Scientific Learning</i> |
| 3. | 24 Agustus 2015 | X Jasa Boga 1 | | Mempelajari materi tentang potongan hewani Metode : <i>Scientific Learning</i> |
| 4. | 26 Agustus 2015 | XI Jasa Boga 1 | | Mempelajari materi tentang pengertian tentang lenan dan |

| | | | | |
|----|-------------------|----------------|--|--|
| | | | | polishing Metode : <i>Scientific Learning</i> |
| 5. | 31 Agustus 2015 | X Jasa Boga 1 | | Praktik tentang potongan sayuran Metode : <i>Scientific Learning</i> |
| 6. | 02 September 2015 | XI Jasa Boga 1 | | Praktik tentang polishing Metode : <i>Scientific Learning</i> |
| 7. | 07 September 2015 | X Jasa Boga 1 | | Praktik garnish makanan dan minuman Metode : <i>Scientific Learning</i> |

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, *Scientific Learning* dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan SAINTIFIK. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelektual, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi

pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan keterampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model Pembelajaran *Scientific Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan keterampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI Jasa Boga 1 adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran perancangan menu tata hidang, peralatan tata hidang, lenan dan polishing.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 12 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 9 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 15 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 1, 16 jam dengan 4 pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Bahan Ajar

Tata Boga Drs. Bagus Putu Sudira. Departement pendidikan . 1996

Pengetahuan dan pengolahan makanan. Sutriati Purwati dkk.2007

Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus – 14 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.

- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.

- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 14 September 2015 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Boga dasar kelas X JB 1 dan Tata Hidang kelas XI JB 1 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman lapangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (dari tanggal 10 Agustus sampai 14 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.



PEMERINTAH KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal Tahun Pelajaran 2015-2016

| | |
|-------------|-----------------------|
| NAMA GURU | Riyan Rochmad Wahyudi |
| NIM | 14511247003 |
| MATA DIKLAT | Boga Dasar |



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2014-2015

| | |
|-------------|-----------------------|
| NAMA GURU | Riyan Rochmad Wahyudi |
| NIM | 14511247003 |
| MATA DIKLAT | Tata Hidang |

LAMPIRAN



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Riyan Rochmad Wahyudi
NO. MAHASISWA : 14511247003
TGL. OBSERVASI :
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

| No. | Aspek yang diamati | Deskripsi Hasil Pengamatan |
|-----------|-------------------------------------|--|
| 1. | Perangkat Pembelajaran | |
| | 1. Kurikulum 2013 | Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013 |
| | 2. Silabus | Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD |
| | 3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran | RPP ada |
| 2. | Proses Pembelajaran | |
| | 1. Membuka pelajaran | Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran. |
| | 2. Penyajian materi | Praktik pembuatan kemeja |
| | 3. Metode pembelajaran | Ceramah, praktik |
| | 4. Penggunaan bahasa | Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar. |
| | 5. Penggunaan waktu | Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit. |
| | 6. Gerak | Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik. |
| | 7. Cara memotivasi siswa | Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa. |
| | 8. Teknik bertanya | Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam |



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

| | | |
|-----------|----------------------------------|---|
| | | praktik. |
| | 9. Teknik penguasaan kelas | Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas. |
| | 10. Penggunaan media | Guru menggunakan media papan tulis dan spidol. |
| | 11. Bentuk dan cara evaluasi | Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa. |
| | 12. Menutup Pelajaran | Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam. |
| 3. | Perilaku Siswa | |
| | 1. Perilaku Siswa di dalam kelas | Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran. |
| | 2. Perilaku siswa di luar kelas | Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam. |


Klaten, 14 September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2 004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003

| | | | |
|--|---------------------------------------|----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-004 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF | Halaman | 1 dari 1 |
| | | Tanggal Terbit | 1 Juli 2015 |

SEMESTER GASAL 2015 / 2016


KELAS X

| No. | Nama Bulan | Jumlah Minggu Dalam Semester | Jumlah Minggu Tidak Efektif | Jumlah Minggu Efektif |
|-----|---------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1. | Juli | 5 minggu | 4 minggu | 4 minggu |
| 2. | Agustus | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 3. | September | 4 minggu | - | 4 minggu |
| 4. | Oktober | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 5. | November | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 6. | Desember | 5 minggu | 4 minggu | 4 minggu |
| | Jumlah | 29 minggu | 8 minggu | 27 minggu |

SEMESTER GASAL 2015 / 2016

KELAS XI

| No. | Nama Bulan | Jumlah Minggu Dalam Semester | Jumlah Minggu Tidak Efektif | Jumlah Minggu Efektif |
|-----|---------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1. | Juli | 5 minggu | 4 minggu | 4 minggu |
| 2. | Agustus | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 3. | September | 4 minggu | - | 4 minggu |
| 4. | Oktober | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 5. | November | 5 minggu | - | 5 minggu |
| 6. | Desember | 5 minggu | 4 minggu | 4 minggu |
| | Jumlah | 29 minggu | 8 minggu | 27 minggu |

| | | | |
|--|------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-005 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM TAHUNAN | Halaman | 1 dari 4 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |


PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X JASA BOGA 1
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : RIYAN ROCHMAD WAHYUDI
N I M : 14511247003

SMK NEGERI 3 KLATEN
2015

| | | | |
|--|------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-005 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM TAHUNAN | Halaman | 2 dari 4 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |

PROGRAM TAHUNAN


MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
 SATUAN PENDIDIKAN : SMKN 3 KLATEN
 KELAS : X JASA BOGA 1
 TAHUN PELAJARAN : 2015/2015

| SEMESTER | ❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR | JUMLAH JAM PELAJARAN | | KET. |
|----------|--|-------------------------|-------|------|
| | | TM | PS | |
| I | ❖ KOMPETENSI INTI 1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. | | | |
| | ❖ KOMPETENSI DASAR 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. 2.2 menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, | 6 jam | 6 jam | |



| | | |
|------------------------|----------------|-----------------|
| FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-005 |
| | Status Revisi | 0 |
| | Halaman | 3 dari 4 |
| | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |
| PROGRAM TAHUNAN | | |

| | | | | |
|--|---|-------|-------|--|
| | <p>tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.</p> <p>2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.</p> <p>3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3 Membuat potongan bahan makanan</p> | | | |
| | JUMLAH | 6 Jam | 6 Jam | |
| | <p>❖ KOMPETENSI INTI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. | 6 jam | 6 jam | |
| | <p>❖ KOMPETENSI DASAR</p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,</p> | | | |

| | | | |
|--|------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-005 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM TAHUNAN | Halaman | 4 dari 4 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |

| | | | | |
|--|---|---------------|--------|--|
| | <p>melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.</p> <p>2.2 menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.</p> <p>2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.</p> <p>3.5 menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5 membuat garnish makanan dan minuman</p> | | | |
| | JUMLAH | 12 Jam | 12 Jam | |
| | JUMLAH TOTAL | 24 JAM | | |

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W
NIM. 14511247003

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 7

Tanggal Terbit

20 Agustus 2015

PROGRAM SEMESTER**MATA PELAJARAN** : BOGA DASAR**KELAS** : X JASA BOGA 1**SEMESTER** : I**TAHUN PELAJARAN** : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : RIYAN ROCHMAD WAHYUDI**N I M** : 14511247003**SMK NEGERI 3 KLATEN**
2015

| | | | |
|--|-------------------------|----------------|-----------------|
| | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-006 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM SEMESTER | Halaman | 2 dari 7 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Kelas : X Jasa Boga 1
 Semester : I
 Tahun Pelajaran : 2015/2016
 Mengajar per minggu : 270 jam pelajaran


| Hari | Senin | Selasa | Rabu | Kamis | Jumat | Sabtu |
|--------|----------------|--------|----------------|-------|-------|-------|
| Jam Ke | Kelas | Kelas | Kelas | Kelas | Kelas | Kelas |
| 1 | XI Jasa Boga 2 | | XI Jasa boga 1 | | | |
| 2 | | | XI Jasa Boga 1 | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | X Jasa Boga 1 | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |

Keterangan:

.....

.....

| No. | Nama Bulan | Jumlah Minggu Dalam Semester | Jumlah Minggu Tidak Efektif | Jumlah Minggu Efektif |
|-----|---------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | Jumlah | | | |

| | | | |
|---|-------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-006 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM SEMESTER | Halaman | 3 dari 7 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |


Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran.

(270 Jam per Minggu) adalah :

4 Minggu x 6 Jam Pelajaran = 24 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

| | | | |
|--------------------------------------|---------|-------|-------------------------|
| Pembelajaran/Materi Pokok | | | 24 Jam Pelajaran |
| Materi 1 Potongan Bahan Makanan | Teori | 6 jam | |
| | Praktek | 6 jam | |
| Materi 2 Garnish Makanan dan Minuman | Teori | 6 jam | |
| | Praktek | 6 jam | |
| Materi | Teori | jam | |
| | Praktek | jam | |
| Materi | Teori | jam | |
| | Praktek | jam | |
| Materi | Teori | jam | |
| | Praktek | jam | |
| Materi | Teori | jam | |
| | Praktek | jam | |
| Ulangan Harian | | | 12 Jam Pelajaran |
| Ulangan Umum | | | 12 Jam Pelajaran |
| Cadangan | | | Jam Pelajaran |
| Jumlah | | | 24 Jam Pelajaran |

| | | | |
|---|-------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-006 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM SEMESTER | Halaman | 4 dari 7 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |


Klaten, Agustus 2015

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W
NIM. 14511247003

| | | | |
|---|-------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-006 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PROGRAM SEMESTER | Halaman | 5 dari 7 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 KELAS : X Jasa Boga 1
 SEMESTER : I
 TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

| NO. | ❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR | ALOKASI WAKTU | | KET. |
|-----|---|---------------|----|------|
| | | TM | PS | |
| 1 | ❖ Kompetensi Inti 1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. | | | |



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

6 dari 7

Tanggal Terbit

20 Agustus 2015

| | | | | |
|---|---|-------|-------|--|
| | <p>❖ Kompetensi Dasar</p> <p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.</p> <p>2.2 menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.</p> <p>2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.</p> <p>3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3 Membuat potongan bahan makanan</p> | 6 Jam | 6 Jam | |
| 2 | <p>❖ KOMPETENSI INTI</p> <p>1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.</p> <p>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</p> <p>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</p> | | | |

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

7 dari 7

Tanggal Terbit

20 Agustus 2015

❖ **KOMPETENSI DASAR**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.5 menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya
- 4.5 membuat garnish makanan dan minuman

6 Jam

6 Jam

Klaten, Agustus 2015

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W
NIM. 14511247003

[illegible]



FORMULIR

[illegible]

WK1/PRP/FO-007

Status Revisi

| | |
|--|---|
| | 0 |
|--|---|

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER


Halaman

| |
|----------|
| 4 dari 4 |
|----------|

Tanggal Terbit

| |
|-------------|
| 1 Juli 2015 |
|-------------|

[illegible]

| | | | |
|---|---|----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-007 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER | Halaman | 5 dari 4 |
| | | Tanggal Terbit | 1 Juli 2015 |

Mengetahui
Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W
NIM. 14511247003

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK 3 KLATEN

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran :TATA HIDANG

Kelas /Semester: XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|-----------|--------------|---|--|---------------|--|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | | | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum | Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait Bahan Praktik |

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|---|--|--|---------------|--|
| 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja | | <ul style="list-style-type: none"> Perabot lenan dan peralatan makan dan minum ;alat hidang. | ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukura, jenis fungsi spesifikasi, dan pencucian/polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /investaris peralatan makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian/ polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan/inventaris peralatan makan dan minum ;alat hidang serta | presentasi <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang pengenalan peralatan tata hidang Jurnal Catatan hasil pengamatan | | merencanakan persiapan peralatan penataaan meja (polishing peralatan makan dan minum ;alat hidang serta lenan) |
| 3.2. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) | <ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran Mengidentifikasi perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman <ul style="list-style-type: none"> China ware Glass ware Silver ware Assesories meja | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---|--------------|---|------------------------------|---------------|----------------|
| 4.2. Menilai rancangan menu (menu planning) | <ul style="list-style-type: none"> Langkah-langkah peralatan penataan meja Membersihkan peralatan makanan dan minuman : <ul style="list-style-type: none"> China ware Glass ware Silver ware Assesories meja Lenan untuk restoran | | <p>lenan antar kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat pengenalan peralatan tata hidang <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok | selama kegiatan pembelajaran | | |

Yogyakarta, 26 Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP. 19661222 199403 2004

Ma

Riya

NIM

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK 3 KLATEN

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber |
|---|-----------|--------------|--|---|---------------|---|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | | | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur | Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke mampuan content dari | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> video uku Referen ajar t e-duka |
| 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, | | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumb |
|--|--|--------------------------------|--|---|---------------|------|
| santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja | | Rancangan Menu(Menu Planning). | <p>,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan | <p>materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> | | |
| 3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) | <ul style="list-style-type: none"> Mendiskripsikan macam-macam menu Mengidentifikasi macam-macam menu Menyusun menu | | | | | |
| 4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) | <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian rancangan menu | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Indikator | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumb |
|------------------|-----------|--------------|--|-----------|---------------|------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok | | | |

engetahui,

uru Pembimbing

ra. Kristiyani Puspitasari

NIP. 19661222 199403 2004

Mahasiswa PPL

Riyan Rochmad W
NIM . 14511247003

M

G

D

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|---|--|--|---------------|---|
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak) | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, , cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Alat masak dan pesawat memasak Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan Macam – macam Pesawat memasak |
| 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|--|--|---------------|--|
| <p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p> | | <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak | <p>Tes Kinerja</p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</p> | | |
| <p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p> | <p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menanganai kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)</p> | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan | <p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan</p> | 6 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|-------------------------------|---|---|---------------|--|
| sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan | | dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan | dasar pengolahan makanan | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam | Potongan bahan makanan | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|----------------------------------|---|--|---------------|--|
| <p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p> | | <p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p> | | |
| <p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p> | Teknik pengolahan makanan | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> | <p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p> | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|------------------------------------|--|---|---------------|--|
| <p>pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</p> | | <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | | | |
| <p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> | Garnish makanan dan minuman | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p> | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman |


| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|---------------------------------|--|--|---------------|---|
| 3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya | | <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | | | |
| 4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman | | | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja | Alas hidangan dari lipatan daun | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun | 3 minggu | Sumber: <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan daun |
| 3.6. Mendeskripsikan jenis, | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--|--|--|---|---------------|---|
| <p>karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p> | | <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | | | |
| <p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | <p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> | <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> | 6 minggu | <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|--|--|---------------|---|
| 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah | | Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | | | |
| 3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah | | | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi | Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|--|---|---------------|--|
| sikap kerja | | Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | | | |
| 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia | | | | | |
| 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia | | | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung | Sambal pada makanan Indonesia <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia | Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---|--|--|---|---------------|----------------|
| <p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Teknik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p> | <p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik | <p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat sambal pada masakan Indonesia</p> | | |
| 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia | | | | | |
| 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia | | | | | |

| | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN | | | |
| | HAND OUT | | | |
| | BOGA DASAR | | | |
| | No: 01 | Revisi: 00 | Tanggal: Maret 2015 | Hal. 1 dari 5 |
| | Kelas X | GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN | | 7*45 Menit |
| RIYAN ROCHMAD WAHYUDI 14511247003 | | | | |

A. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.2 Mendeskripsikan garnish makanan dan minuman

B. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Siswa mampu Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman
5. Siswa mampu Mendeskripsikan jenis-jenis garnish
6. Siswa mampu Menjelaskan bahan dan alat garnish
7. Siswa mampu Mendeskripsikan macam-macam hiasan garnish
8. Siswa mampu mempraktekkan hasil membuat garnish makanan dan minuman

C. Materi Pembelajaran

a. Pengertian Garnish :


Garnish adalah Hiasan Untuk Makanan. Hiasan dalam hal ini Adalah Segala Sesuatu yang Umumnya bisa dimakan yang dibuat Sedemikian Rupa sehingga Menunjang penampilan suatu Hidangan, Sekaligus Menggugah Selera Makan.

b. Fungsi Garnish :

1. Membuat Hidangan tampak indah dan Lebih Menarik
2. Menimbulkan Selera Makan
3. Menambah Rasa & Aroma yang Lezat

c. Jenis-jenis Garnish :

1. *Simple Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti *crouton*, *bread*, *tart*, dan sebagainya.

| | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN | | | |
| | HAND OUT | | | |
| | BOGA DASAR | | | |
| | No: 01 | Revisi: 00 | Tanggal: Maret 2015 | Hal. 1 dari 5 |
| | Kelas X | GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN | | 7*45 Menit |
| RIYAN ROCHMAD WAHYUDI 14511247003 | | | | |

2. *composite Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

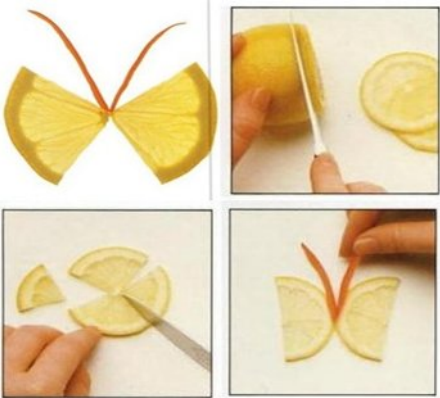
d. Bahan :


1. Lemon 3 buah
2. Wortel 3 buah
3. Strawberry 3 buah
4. Kiwi 3 buah




e. Alat :


1. Pisau carving
2. Telenan
3. Pisau
4. Serbet
5. Pealer
6. Koran bekas
7. Tusuk gigi
8. Es batu
9. Garam



f. Macam-macam Potongan Ikan

| Garnih Buah | Hasil |
|--|--|
| 1. Garnish Model Kupu-kupu dari Lemon |  |

| | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN | | | |
| | HAND OUT | | | |
| | BOGA DASAR | | | |
| | No: 01 | Revisi: 00 | Tanggal: Maret 2015 | Hal. 1 dari 5 |
| | Kelas X | GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN | | 7*45 Menit |
| RIYAN ROCHMAD WAHYUDI 14511247003 | | | | |

| | |
|--|--|
| 2. garnish model bunga teratai dari wortel |  |
| 3. Garnish Bunga Mawaw dari Lemon |  |
| 4. Garnish Strawberry |  |

| | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|
|  | SMK NEGERI 3 KLATEN | | | |
| | HAND OUT | | | |
| | BOGA DASAR | | | |
| | No: 01 | Revisi: 00 | Tanggal: Maret 2015 | Hal. 1 dari 5 |
| | Kelas X | GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN | | 7*45 Menit |
| RIYAN ROCHMAD WAHYUDI 14511247003 | | | | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| 5. Garnish Daun dari wortel |  |
| 6. Garnish Bunga Dari wortel |  |

JOBSHEET

Tanggal : 7 September 2015

Materi : Membuat Garnish

Mata Pelajaran :Boga Dasar

Bahan:

1. 3 Buah Timun hijau
2. 3 Buah Daun Bawang
3. 3 Buah Wortel muda ukuran sedang
4. 3 buah tomat buah
5. 4 buah cabai merah besar / cabai merah teropong
6. 2 buah bawang bombay, ukuran besar

Alat:

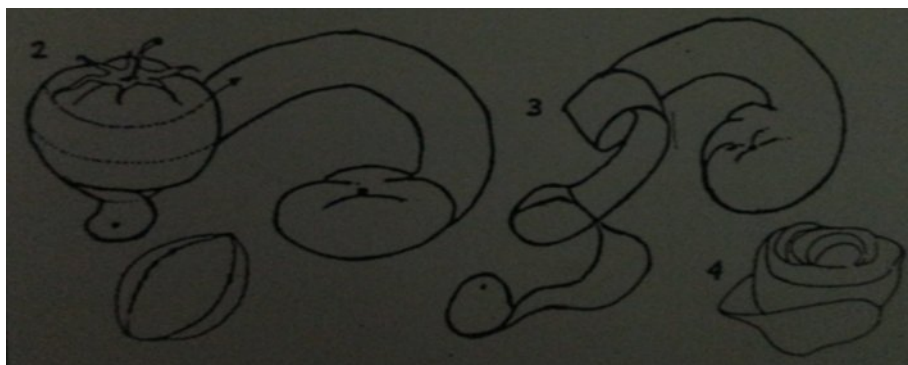
1. Pisau Curving
2. Talenan
3. Pisau
4. Serbet
5. Pealer
6. Koran bekas
7. Tusuk gigi
8. Es batu
9. Garam

1. Kreasi hiasan / garnish dari tomat

a. Bunga mawar dari tomat

- 1) Sediakan tomat dengan warna dan bentuk yang bagus.
- 2) Kupas kulit tomat mulai dari pangkal, memutar hingga semua tomat terkupas jangan sampai putus.
- 3) Kulit tomat yang sudah dikeluarkan isinya.
- 4) Rangkailah kulit tomat mulai dari bagian bawah sebagai dasar hingga membentuk bunga mawar.

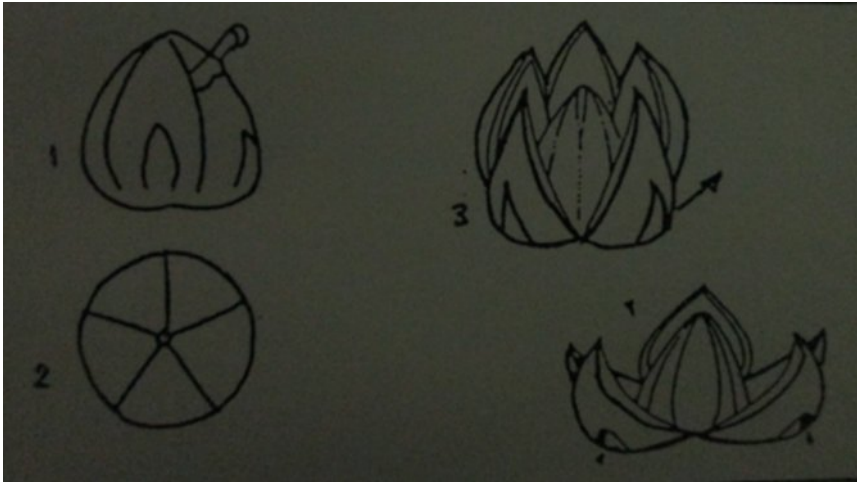
Gambar 1
mawar
tomat



Bunga
dari

b. Teratai dari tomat

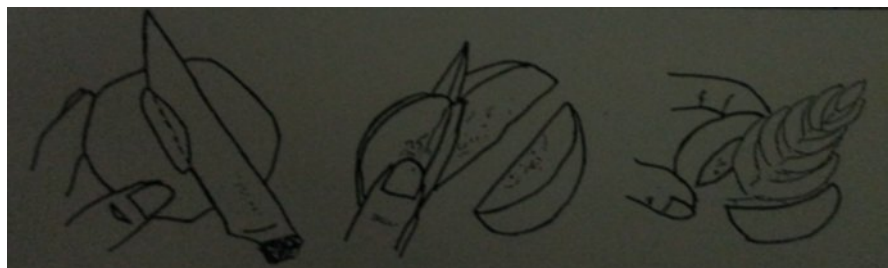
- 1) Pilih buah tomat yang segar.
- 2) Potong hingga menjadi lima bagian, isinya jangan terpotong.
- 3) Bentuk kelopak bunga jangan sampai terputus.
- 4) Bukalah potongan bunga hingga membentuk bunga teratai.



Gambar 2. Teratai dari tomat

c. Sayap dari tomat

- 1) Belah tomat memanjang menjadi dua bagian dan letakkan bagian yang diiris pada telenan.
- 2) Buat irisan diagonal kecil di bagian tengah tomat lalu buat irisan lain dari arah yang berlawanan, angkat irisannya.
- 3) Lanjutkan memotong tomat, mengikuti garis dari irisan pertama dan angkat tiap irisan hingga tersisa dua irisan tomat.
- 4) Buang bagian tangkai tomat dari irisan tersebut.
- 5) Bentuk kembali setengah potongan tomat ke bentuk aslinya, perlahan – lahan tarik tiap irisan tomat hingga terpisah dan buka bagian bawah irisan untuk membentuk sayap.



Gambar 3. Sayap dari tomat

d. Angsa



Angsa dari Tomat

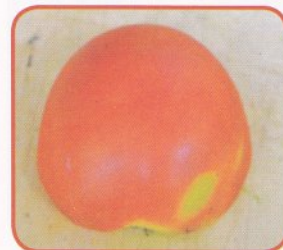
a. Siapkan sebuah tomat.

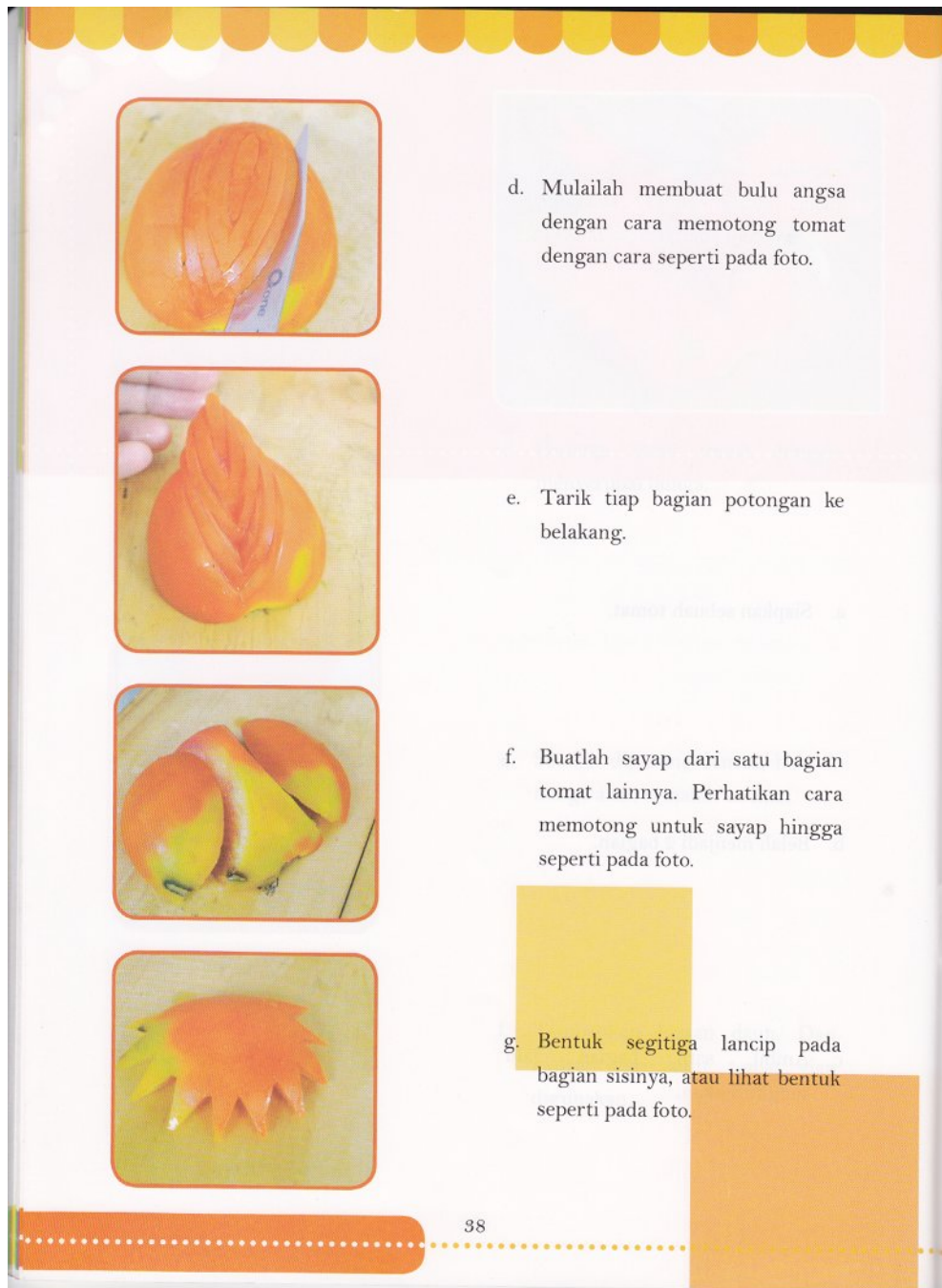


b. Belah menjadi 2 bagian.



c. Ambil satu bagian lalu tengkurapkan.



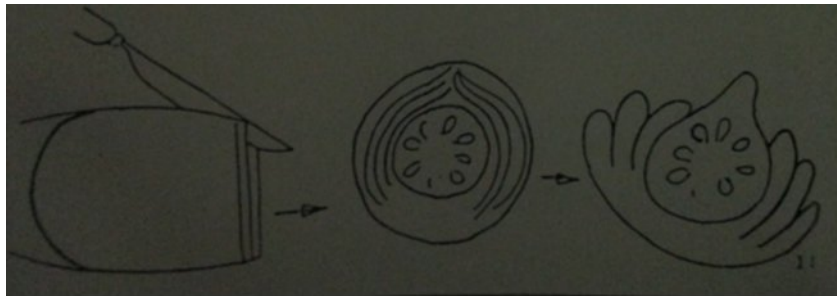


Gambar 4. Angsa tomat

2. Kreasi hiasan / garnish dari mentimun

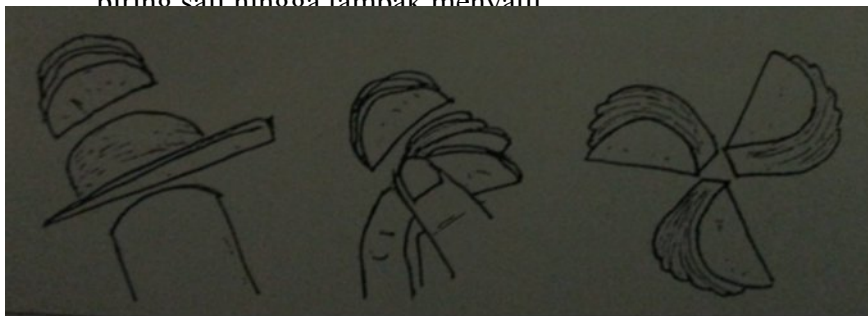
- a. Bentuk bunga jantung pisang
 - 1) Timun dikupas lalu dicuci.
 - 2) Timun dipotong bulat dengan tebal $\pm 0,5$ cm atau menurut yang dikehendaki.
 - 3) Setiap potongan dapat dibentuk dengan cara mengupas dari kedua sisinya tipis – tipis melingkar.

- 4) Diusahakan kupasan dari kedua sisi jangan sampai ketemu, kupasan semakin dalam semakin pendek.
- 5) Kemudian kupasan – kupasan itu dilengkungkan ke arah dalam sehingga membentuk bunga jantung yang tersusun. Banyak dan sedikitnya kupasan menurut selera yang dikehendaki, begitu juga besar kecilnya ukuran timun.



Pinggiran mentimun

- 1) Gunakan mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian dan letakkan dengan belahan menghadap kebawah.
- 3) Iris melintang tipis – tipis jangan sampai terputus.
- 4) Jika membuat delapan irisan, potong mentimun hingga terputus.
- 5) Lanjutkan memotong mentimun dengan panjang yang sama, kerjakan yang sama pada belahan mentimun yang lain.
- 6) Rentangkan tiap kelompok irisan mentimun dan letakkan disekeliling tepi piring saji hingga tampak menyatu.



b. Gulungan mentimun

- 1) Pilih mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian.
- 3) Iris ujungnya dengan potongan diagonal, gunakan arah yang sama untuk membuat irisan – irisan yang tipis. Hati – hati jangan memotong hingga putus.
- 4) Buat 7 atau 9 irisan untuk setiap kelompok.

- 5) Pegang irisan mentimun dengan bagian kulit dibawah dan potong kulit dari dagingnya, mulai dari ujung kulit yang tidak terpotong.
- 6) Potong sepanjang kulit hingga tersisa 1 cm, biarkan bagian ini tidak terpotong.
- 7) Baliklah mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus.
- 8) Letakkan dalam mangkok yang berisi air es, dan biarkan beberapa saat, kulit mentimun akan terangkat dari dagingnya.



Gambar
6. Gulungan
mentimun

c. Bunga dari mentimun

Garnish Timun, Bunga



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus

2. Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.



3. Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

d. Garnish kipas dari mentimun

Garnish Timun, Kipas



1



2

1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.



3

3. Iris tipis, jangan sampai putus. J
4. Rendam dalam air garam ag



4



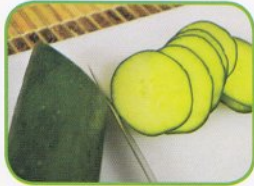
timun

5. Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

f. Garnish Timun, Bunga mawar



Iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan



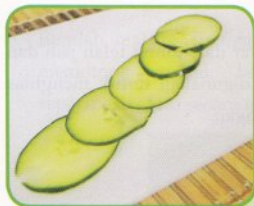
d. Potong timun berbentuk lingkaran agak lonjong tipis-tipis.



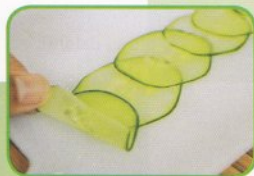
e. Larutkan garam dalam air.



f. Rendam potongan timun selama 5 menit dalam air yang telah diberi garam.



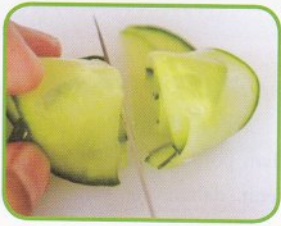
g. Keringkan timun dengan menggunakan tisu, lalu tata seperti pada foto.



h. Gulunglah semua timun.



- i. Setelah digulung akan terbentuk seperti pada foto.



- j. Potong tengah-tengah gulungan timun agar gulungan timun bisa berdiri.

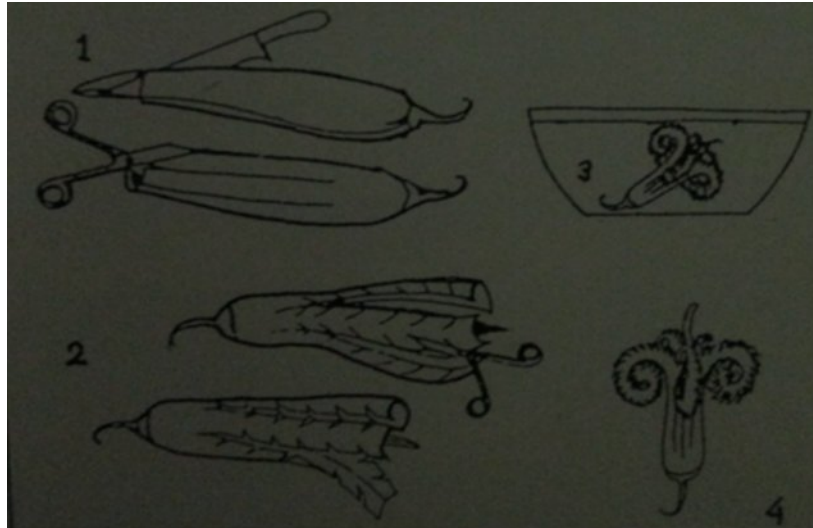


- k. Mawar dari timun telah jadi dan siap digunakan untuk menghias hidangan.

3. Kreasi hiasan / garnish dari cabe teropong merah

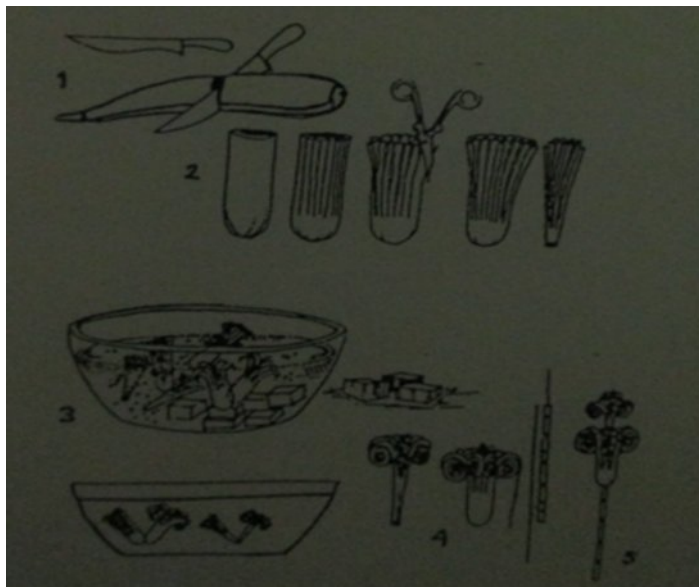
a. Bentuk bunga I

- 1) Siapkan cabe yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya agak panjang, sebab yang digunakan pangkalnya.
- 3) Guntinglah cabe memanjang ke arah pangkal jangan sampai putus.
- 4) Biji cabe dikeluarkan, sayat sedikit pada setiap belahan cabe.
- 5) Rendam dalam air dingin.



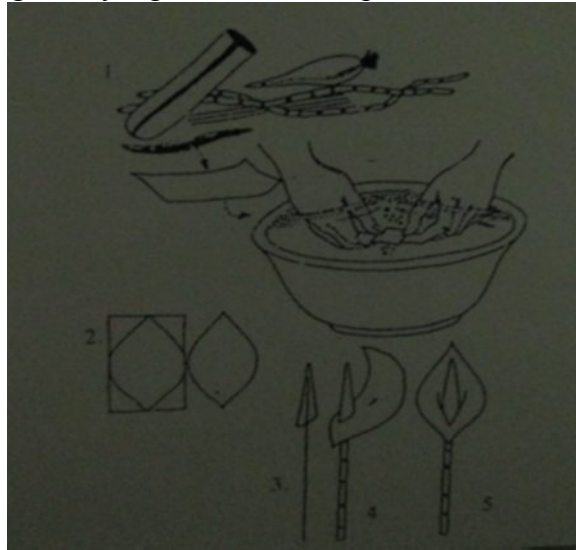
b. Bentuk bunga II

- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya sedikit, dengan gunting dan bagilah menjadi 3 atau 5 bagian ke arah bawah jangan sampai putus. Biji cabe jangan dibuang, karena akan digunakan sebagai benang.
- 3) Guntinglah bagian tepi semua lembaran dengan sobekan – sobekan kecil.
- 4) Rendam segera dalam air es, hingga merekah dan membentuk bunga.



- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Buanglah ujung dan pangkalnya, belah dan buang isinya kemudian rendam dalam air.
- 3) Buak lembaran kulit cabe dan guntinglah sesuai gambar.
- 4) Buatlah irisan bengkoang atau lobak dengan bentuk runcing, tusukkan pada ujung kawat yang telah dibungkus dengan kacang panjang.

- 5) Pasang cabe yang telah dibentuk pola tadi.



- e. Bunga ketapang

Garnish Cabai Merah, bunga ketapang



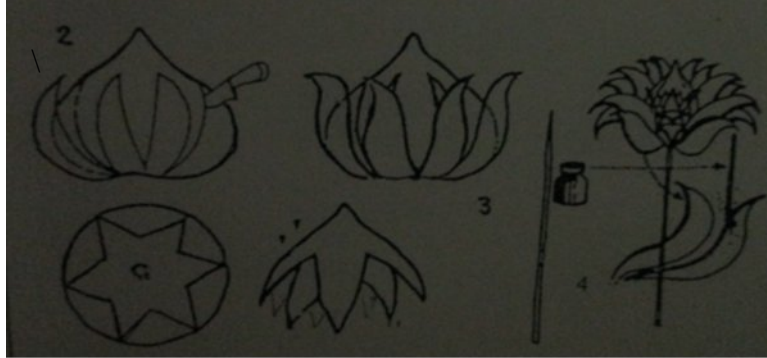
1. Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.
3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

4. Kreasi hiasan / garnish dari bawang bombay dan bawang putih

- a. Bunga teratai dari bawang bombay

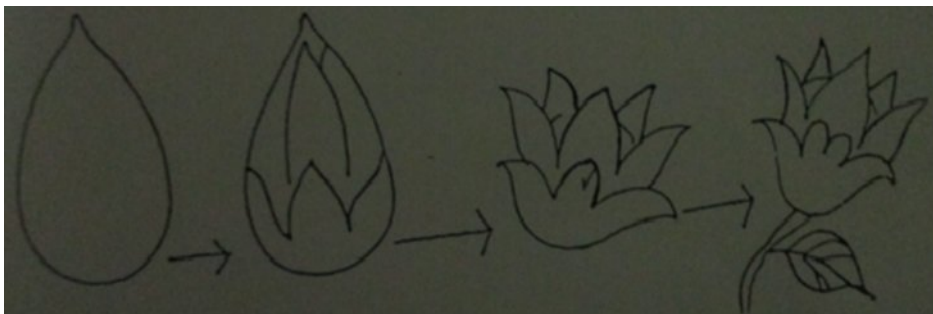
- 1) Siapkan bawang bombay dengan bentuk yang dapat diletakkan vertical (tegak).
- 2) Potong bagian akarnya, tetapi jangan sampai ke atas agar lembaran – lembaran daun bawang tidak lepas.
- 3) Kupas bawang bombay hingga bersih, buatlah tanda ujung – ujung lima kelopak bunga dengan tusuk gigi.
- 4) Dari kelima ujung buatlah keratin ke bawah berbentuk jantung, iriskan pisau ke dalam bawang itu hingga menembus masing – masing lembaran bawang bombay.

- 5) Irisan bagian atas jangan dibuang, dapat digunakan untuk sari bunga.
- 6) Tusuklah pangkal bawang bombay dengan tusuk sate, kembangkan masing – masing lembaran bawang bombay itu, sehingga berbentuk kuntum bunga teratai.



b. Bunga aster dari bawang putih

- 1) Siapkan bawang putih yang ukurannya besar.
- 2) Bawang dikupas, dari ujung digores mengelupas tipis – tipis yang membentuk daun bunga kecil.
- 3) Kupasan yang melingkar dengan jarak teratur diusahakan jangan sampai putus, semakin ke ujung semakin kecil.
- 4) Rendamlah dalam air es.

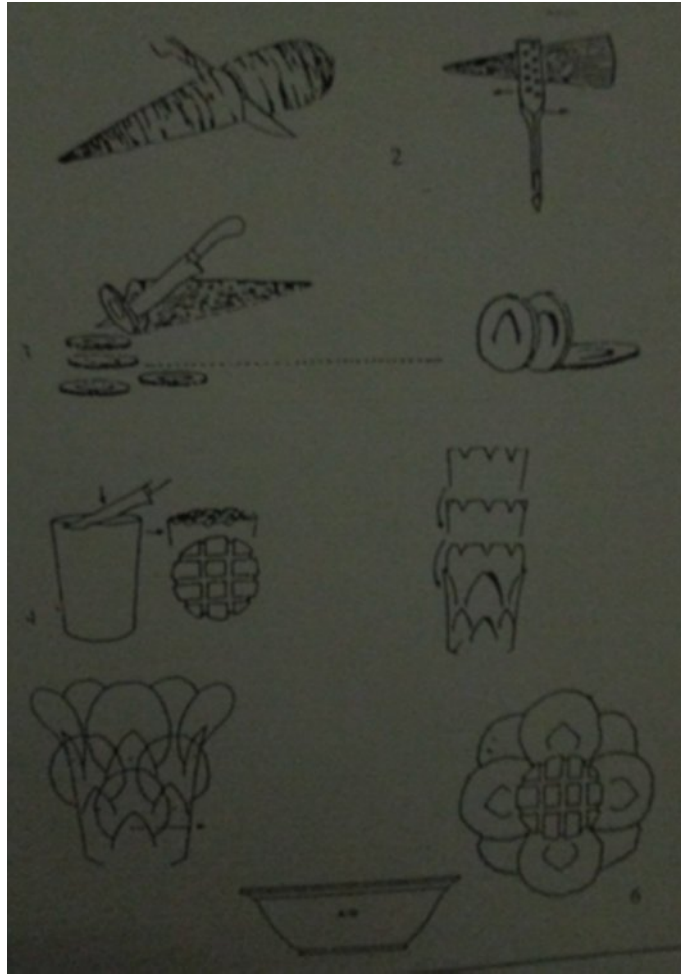


5. Kreasi hiasan / garnish dari wortel

a. Bunga mawar dari wortel

- 1) Potong wortel bagian belakang
- 2) Serut wortel dengan serutan kombinasi sehingga bergerigi
- 3) Potong sesuai dengan besarnya untuk membuat kelopak
- 4) Siapkan benang sari, wortel bagian atas kerat bolak – balik zig zag pada sisinya buatlah irisan tiga susun berselang seling untuk menempatkan kelopak bunga
- 5) Selipkan kelopak – kelopak bunga pada keratan – keratan dipinggir sekeliling benang sari, bagian runcing pada bentuk daun menghadap ke atas.

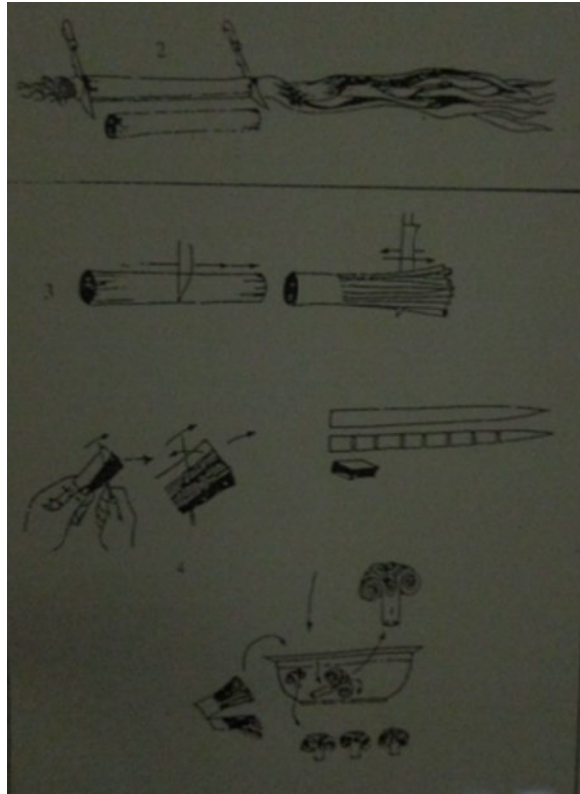
- 6) Setiap kelopak bunga diperkuat dengan tusuk gigi
- 7) Rendam dalam air, bunga mawar akan mekar dengan cantik.



6. Kreasi hiasan / garnish dari daun bawang

a. Rumput dari daun bawang

- 1) Siapkan daun bawang yang masih segar dan besar
- 2) Bersihkan daun bawang dengan cara mengupas bagian luarnya
- 3) Potonglah bagian akarnya, potong juga bagian putih pada daun bawang agak panjang
- 4) Dibagian ujung buatlah sobekan – sobekan (menyobeknya menggunakan pisau)
- 5) Rendamlah dalam air dingin
- 6) Hasilnya mendapatkan pohon – pohon kecil dengan daun melingkar – melingkar diatasnya.



GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG

1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan menghasilkan ujung meruncing.
3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

Aplikasi: digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.



ARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN FLOWER

1. Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.



2. Buat potongan daun bawang menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal \pm 1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.



3. Lepaskan tiap helai daun bawang,



4. Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
5. Rendam dalam air dingin.



GARNISH DAUN LONCANG. BUNGA MARIGOLD



1. Bersihkan daun loncang dari akar dan. Potong daun loncang yang tidak bagus, dan cuci hingga bersih.



2. Potong daun bawang sekitar 2 cm dari perbatasan antara batang dan daun atau sekitar 7 cm dari pangkal daun bawang



3. Iris daun bawang menjadi 5 bagian sama besar dengan menggunakan pisau yang runcing dan tajam



4. Lepaskan tiap helai hingga terlepas.
5. Lipat atau tekung ujung daun bawang dan selipkan pada bagian bawah

Aplikasi: model 3 dan 4 digunakan untuk menghias hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Besar kecilnya ukuran garnish tergantung dari hidangan yang akan di hias.

Kesimpulan

Hiasan atau garnish adalah sesuatu yang diberikan pada hidangan dengan tujuan untuk mempercantik supaya hidangan tersebut lebih menarik. Dalam menggarnish harus memperhatikan bahan yang akan digunakan untuk menggarnish harus bisa mempercantik

hidangan, bahannya harus segar. Porsi berat bahan yang digunakan untuk garnish juga harus sesuai.

Daftar Pustaka

Faridah Ani, dkk.2008.*Patiseri jilid 2*.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

JOB SHEET TATA HIDANG

I. Hari, Tanggal : Rabu, 27 Agustus 2015

II. Nama Praktek : Polishing

III. Tata Cara

1. China ware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing China ware

- 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

2. Silverware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

kom, service cloth, tray

c. Cara polishing Silver ware

- 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

3. Glassware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

IV. Perencanaan Alat Masak

| No | Nama Alat | Jumlah | Spesifikasi |
|-----|------------------|--------|-------------|
| 1. | Dinner plate | | China ware |
| 2. | Soup cup+saucer | | China ware |
| 3. | B&B plate | | China ware |
| 4. | Tea cup + saucer | | China ware |
| 5. | Dessert Plate | | China ware |
| 6. | Egg stand | | China ware |
| 7. | Ice cream glass | | Glass ware |
| 8. | Glass wine | | Glass ware |
| 9. | Brandy glass | | Glass ware |
| 10. | Goblet glass | | Glass ware |
| 11. | Collin glass | | Glass warwe |
| 12. | Sauce boat | | Hallow ware |
| 13. | Ice tong | | Hallow ware |
| 14. | Cake tong | | Hallow ware |
| 15. | Coffee spoon | | Cutlery |
| 16. | Tea spoon | | Cutlery |
| 17. | Dinner knife | | Cutlery |
| 18. | Dinner spoon | | Cutlery |
| 19. | Dinner fork | | Cutlery |
| 20. | Fish fork | | Cutlery |
| 21. | Fish knife | | Cutlery |
| 22. | Soup spoon | | Cutlery |
| 23. | Dessert knife | | Cutlery |
| 24. | Dessert fork | | Cutlery |
| 25. | Butter spreader | | Cutlery |
| 26. | Serving spoon | | Cutlery |
| 27. | Serving knife | | Cutlery |

V. Tertib Kerja

| No | Kegiatan | Waktu |
|-------------|-----------------------------|------------|
| 1. | Persiapan diri | 10' |
| 2. | Persiapan alat | 10' |
| 3. | Persiapan bahan | 10' |
| 4. | Merebus air untuk polishing | 45' |
| 5. | Polishing tiap alat | 90' |
| 6. | Penilaian | 30' |
| 7. | Evaluasi | 30 |
| 8. | Berkemas | 20' |
| 9. | Penutup | 10' |
| Total Waktu | | 255' Menit |

VI. Kriteria Hasil

| China Ware | Glass ware | Silverware | Cutlery |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Tidak berlemak | Tidak berlemak | Tidak berlemak | Tidak berlemak |
| Keset | Keset | Keset | Keset |
| Aroma jeruk nipis | Aroma jeruk nipis | Aroma jeruk nipis | Aroma jeruk nipis |
| Mengkilat | Mengkilat | Mengkilat | Mengkilat |



LENAN

Tata Hidang
PPL UNG 2015



Lenan

Lenan adalah perlengkapan meja makan yang terbuat dari kain, baik yang dipergunakan untuk menutup meja makan maupun untuk keperluan lain



LENAN

1



Slip Cloth
(Taplak Penutup Noda)

3.



Moulton

Kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan

2. Table Cloth



Kegunaan Moulton

1. Peredam bunyi atau suara
2. Menyerap cairan
3. Melindungi permukaan meja
4. Menjaga posisi taplak meja (table cloth) agar tidak bergeser
5. Menambah kerapihan taplak meja



4

Napkin



Kegunaan Napkin

1. Untuk menghias meja makan,
2. menutupi pangkuan waktu makan,
3. membersihkan mulut,
4. digunakan sebagai bahasa isyarat



5. Skriting



- Taplak meja yang digunakan untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kaki meja tidak kelihatan.
- Biasanya pada meja buffet, konferensi atau rapat, *cocktail party*, dan *special party*.
- Ukuran skirting tergantung pada panjangnya meja yang digunakan



6

Dust towel



7

Glass towel



8

Service Cloth/ ARM TOWEL





10

Table mat





11

Sarung Kursi



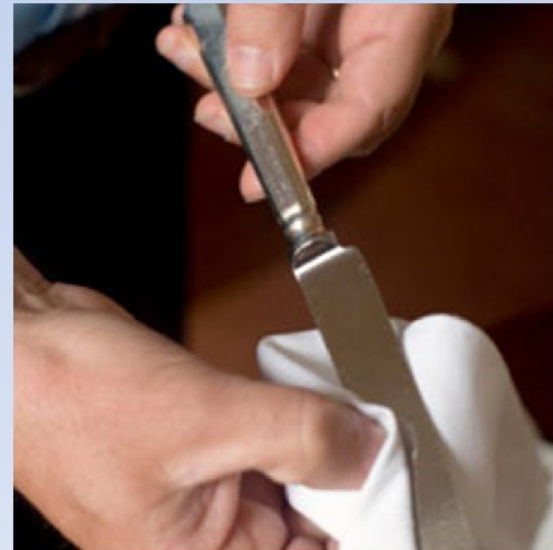
POLISHING

TATA HIDANG



POLISHING

Polishing adalah membersihkan peralatan makan dan minum dari kotoran atau debu yang menempel. Sehingga peralatan tampak bersih dan mengkilat.



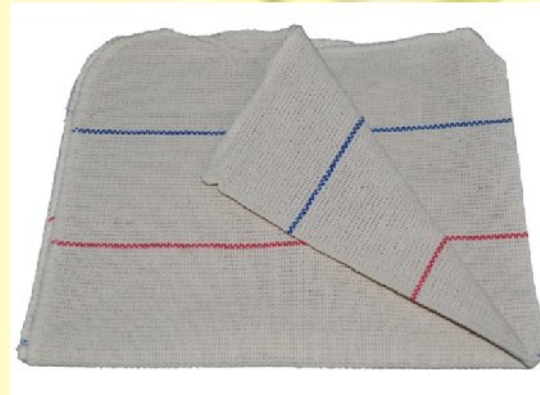
Fungsi Polishing

1. Untuk menghilangkan debu yang menempel di permukaan peralatan makan dan minum.
2. Untuk menghilangkan lemak yang menempel di peralatan makan dan minum
3. Untuk menghilangkan bau amis pada peralatan makan dan minum.
4. Agar peralatan tampak bersih dan mengkilat.
5. Memberikan rasa aman dan nyaman kepada tamu saat menikmati hidangan

Alat



Baskom



Service Cloth



Tray

BAHAN



Air Panas



Jeruk Nipis

Langkah-Langkah Polishing

China ware

1. Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

Silverware

1. Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.



Glass ware

1. Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
2. Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
3. Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air
4. Kemudian lap secara memutar dengan service cloth
5. Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.



SEMANGAT BELAJAR !!

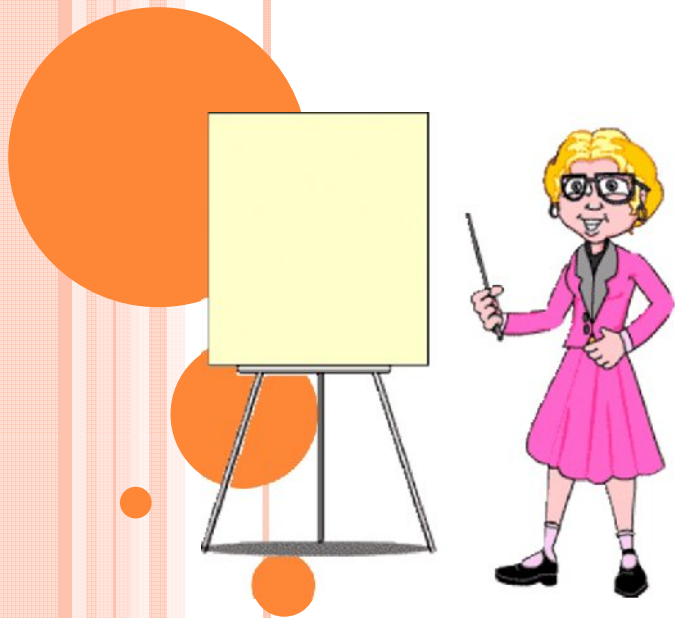




Riyan Rochmad Wahyudi

MAHASISWA PPL UNY

PERALATAN MAKAN DAN MINUM SERTA LENAN



CHINAWARE

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan *operasional restoran*. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi.



JENIS-JENIS PLATES



→ *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.



→ *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.

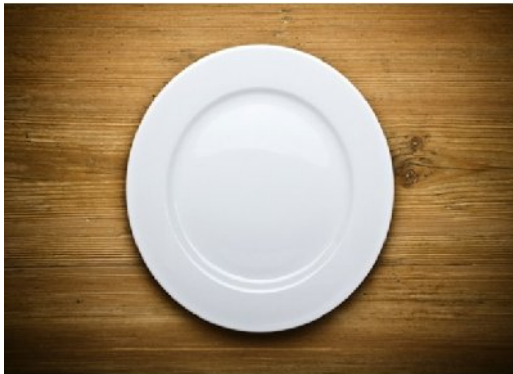


→ *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai *underliner*/alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.





—→ *B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.



—→ *Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.



—→ *Show plate*, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk *show*.

JENI-JENIS CUPS



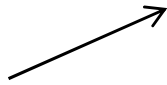
Tea cup, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.



Demitasse cup, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.



Soup Cup adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.



Coffee cup, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.



Breakfast cup, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.



SAUCER



Soup saucer, adalah tatakan *soup cup* dengan diameter 14 cm.



Tea saucer, adalah tatakan *tea cup* dengan diameter 14 cm.





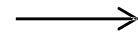
Coffee saucer, adalah tatakan *coffee cup* dengan diameter 14 cm.



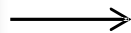
Demitasse saucer, adalah tatakan *demitasse cup* dengan diameter 11 cm.



JENIS-JENIS POTS



Tea pot, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.



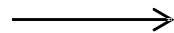
Coffee pot, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas



JENIS-JENIS JUGS



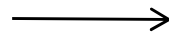
Milk jug, adalah poci kecil untuk menyajikan susu/krim.



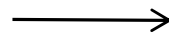
Water jug, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan room service.



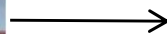
JENIS-JENIS BOWL



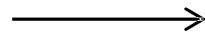
Soup bowl, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.



Cereal bowl, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal



Finger bowl, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.



Sugar bowl, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.



Supreme bowl, adalah tempat untuk menyajikan shrimp cocktail, ice cream di dalam kamar



ASHTRAY



SILVERWARE

Silverware/tableware, yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. *Silverware* terbagi atas tiga, yaitu:



HALLOW WARE



Keterangan:

1. Salad Serving Spoon And Fork

2. Grape Fruit Spoon

3. Sauce Ladle

4. Grape Scissor

5. Pastry Serving Tong

6. Lobster Pick

7. Snail Fork

8. Relish Fork

9. Pastry Fork

10. Oyster Fork

11. Fish Fork And Knife

12. Silver Skewer

13. Lobster Pick

14. Steak Knife

15. Steak Knife Bergerigi

16. Cheese Knife

FLAT WARE

Flatware adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (*spoon*), dan garpu (*fork*). Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.



Cutlery



pisau untuk menyantap hidangan utama



pisau untuk menyantap hidangan
pembuka atau penutup



pisau untuk menyantap hidangan steak





pisau untuk memotong dan makan keju



pisau untuk mengoles mentega atau
biasa disebut butter spreader



GLASS WARE



gelas untuk menyajikan air es



gelas untuk menyajikan anggur putih



gelas untuk menyajikan anggur merah





→ gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim



→ gelas untuk menyajikan koktil



→ gelas untuk menyajikan milk shake



OTHER EQUIPMENT



baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, *salad* dan hidangan penutup, *snack*, untuk membawa gelas, *cutleries*, dan lain-lain.



tempat bumbu merica dan garam



tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.



tempat lilin yang dipasang pada meja
buffet



kereta dorong yang dipakai untuk
mempersiapkan makanan di restoran.



sendok untuk mengambil saus



TABLE ACCESSORIES



Toothpick box



Flower Vase



Table number





Salt and pepper shaker



Menu card

LINEN



Table Cloth (Taplak
Meja)



Molton



Slip Cloth
(Taplak
Penutup
Noda)





Serbet Gelas(*Glass Cloth*)



Serbet
Pelayanan



Serbet
(*Napkin*)



LINEN

Memasang *moletton* atau dasar dari meja dengan kain tebal

Memasang taplak meja sesuai dengan ukuran meja dan taplaknya.

Memasang *ashtray*, *salt and pepper shaker*, *flower vas*, dan *table number*.

Memasang *dinner knife* dan *dinner fork*.
Jaraknya +10 inci dan lebarnya cukup untuk *dinner plate*.
Memasang *soup spoon* (disebelah kanan *dinner knife*).

Memasang *dessert knife* dan *dessert fork*,
dessert knife berada disebelah kanan *soup spoon*, sedangkan *dessert fork* disebelah kiri *dinner fork*.



Memasang *moleton* atau dasar dari meja dengan kain tebal.

Memasang taplak meja sesuai dengan ukuran meja dan taplaknya.

Memasang *ashtray*, *salt and pepper shaker*, *flower vas*, dan *table number*.

Memasang napkin ditengah

Memasang *cuteleris* sesuai dengan menu diselesaikan satu set.



Memasang *bread and butter plate* dan *butter spreader* dengan posisi sebagai berikut: *bread and butter plate* berada disebelah kiri *dinner fork* dan *dessert fork*, sedangkan *butter spreader* diletakkan di atas *bread and butter plate*.

Water goblet dipasang di atas persis *dinner knife*.

Memasang *glass wine* disebelah kanan *water goblet* bila diperlukan.



SEMANGAT BELAJAR !!



POTONGAN BAHAN MAKANAN (HEWANI)



RIYAN ROCHMAD WAHYUDI

MAHASISWA PPL UNY

POTONGAN AYAM

PENGERTIAN

JENIS-JENIS



Ayam adalah sebangsa unggas yang biasanya dirumah-rumah. Yang termasuk unggas adalah segala jenis ayam, bebek, angsa, kalkun, dan sebagainya. Sebelum memotong karkas ayam, untuk mendapatkan bentuk potongan standar, sebaiknya lebih dahulu mengenal kerangka dari ayam/unggas. Dengan demikian akan mempercepat proses pemotongan dan mendapatkan bentuk potongan yang tepat dan sedikitnya serpihan daging ayam yang terbuang.



POTONGAN AYAM

1. chicken (wing)



Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian

2. Chicken Leg



Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik ditim.



3. *paha bawah (Drumstick)*



potongan ini merupakan potongan paha bawah dari ayam

4. *Paha atas (thigh)*



Potongan ini merupakan paha atas dari ayam. Biasanya digunakan untuk olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.



5. Dada (*Chicken Breast*)



Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayu.

6. Punggung dan brutu (caracass)



POTONGAN IKAN

PENGERTIAN

JENIS-JENIS



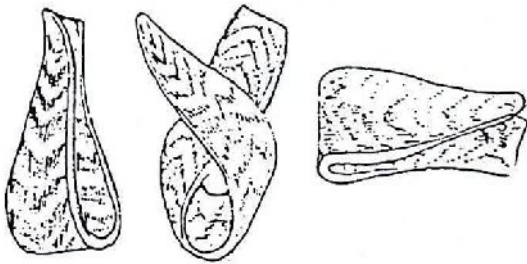
Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras





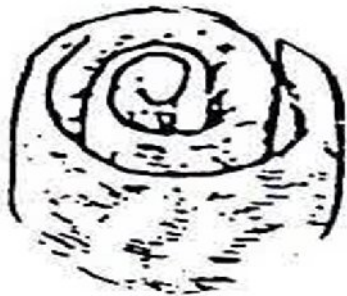
1. FILLET

Potongan daging ikan utuh, panjang, dan sudah dibuang kulit dan tulangnya.



2. DELICE

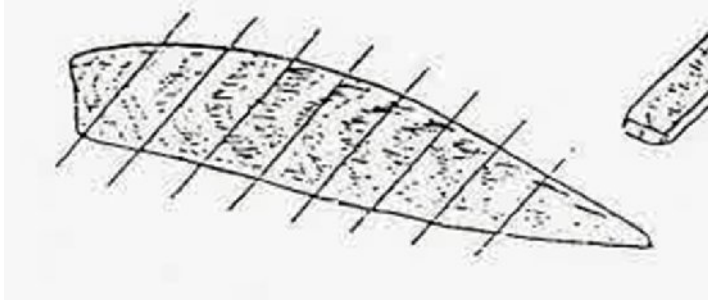
Potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat dua.



3. PAUPIETTE

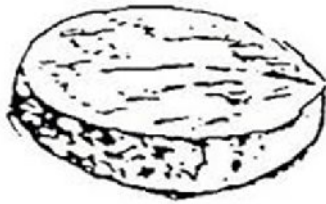
Daging ikan difillet tipis, diisi, lalu digulung. Disebut juga rolled fillet.





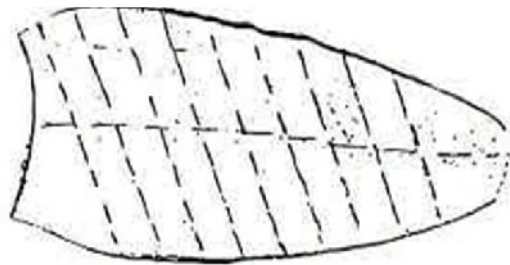
4. GOUJON

Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.



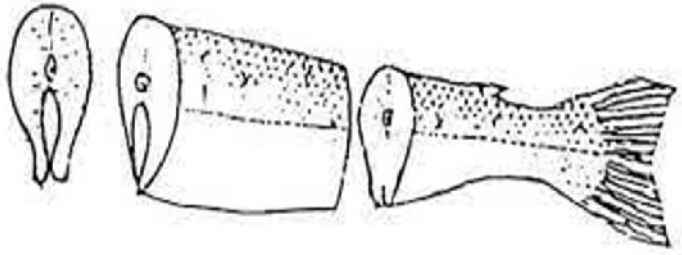
5. TRONCOM

Potongan ikan yang dipotong dari ikan yang bertubuh pipih (flat fish), potongan dari troncom ini bulat utuh.



6. SUPRENE

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat dan besar.



7. DARNE

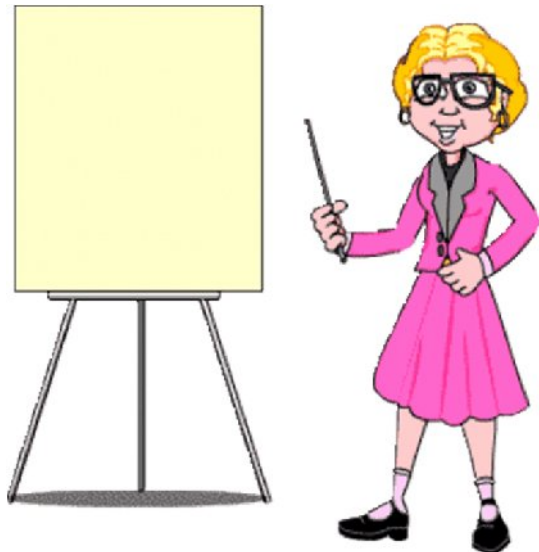
Potongan ikan yang dipotong melintang dari ikan yang bertubuh bulat. Potongan darne ini bulat utuh.



POTONGAN DAGING

PENGERTIAN

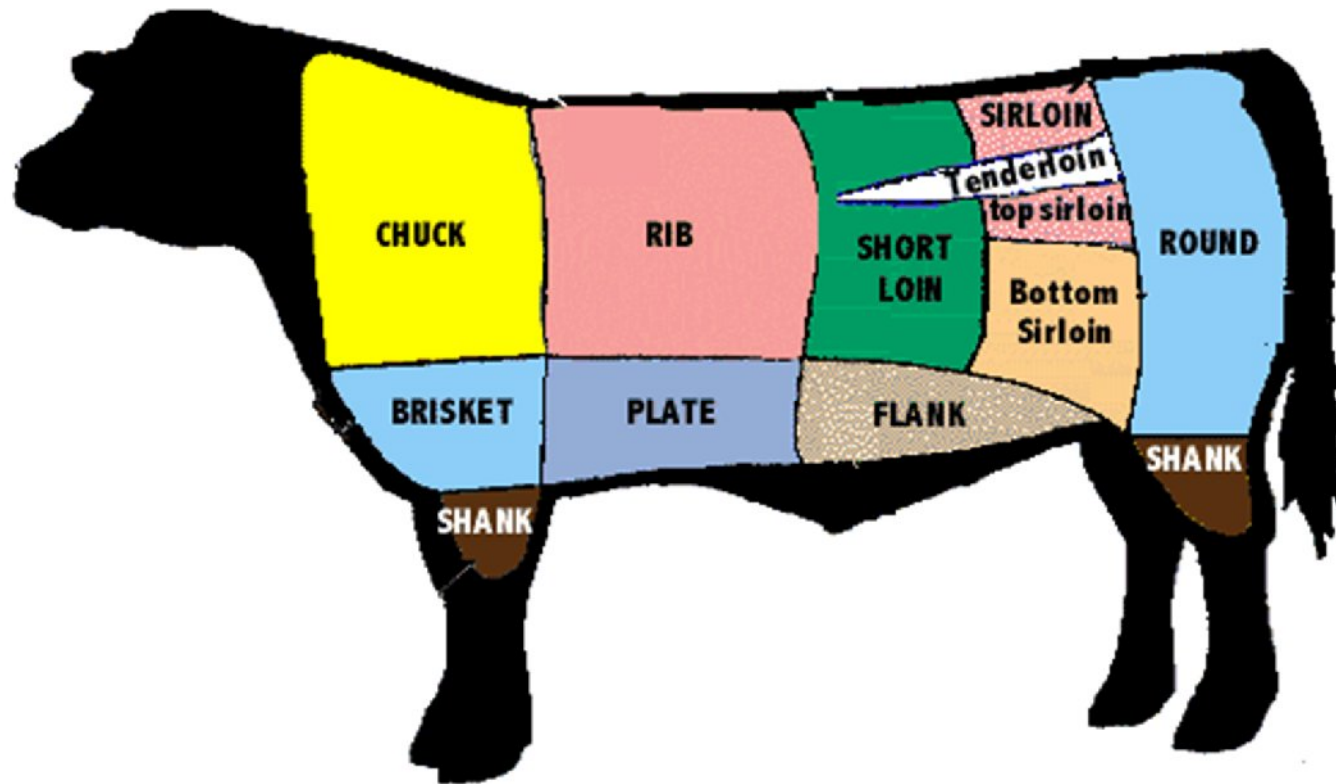
JENIS-JENIS



Potongan daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “meat” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.



POTONGAN DAGING SAPI



JENIS-JENIS

1. *Chateau Briand*



dipotong dari bagian kepala *fillet*, berat 200 – 400 gr dan tebal 2,5 – 6 cm, dihidangkan untuk 2-3 orang. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dibuang dalam jumlah tertentu.

2. *Tournedos*



dipotong dari bagian tengah fillet, berat 180 – 200 gr dan tebal 2 – 2,5 cm. Lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak terdapat pada fillet dipisahkan sebelum memotong.



3. *Fillet steak*



Dipotong dari bagian tengah *fillet*, beratnya 175 – 180 gr dan tebal 1,5 – 2 cm

4. *Minute steak*



Dipotong dari bagian tengah *fillet*, beratnya 100 – 125 gr dan tebal 1 – 1,5 cm.

5. *Breakfast steak*



Dipotong dari bagian tengah, beratnya 90 – 100 gr dan tebal 0,5 – 1 cm.

6. Fillet Mignon



Dipotong dari bagian ekor fillet, beratnya 40 – 50 gr dan tebal 0,5 cm, dihidangkan 4 – 5 potong untuk satu porsi.

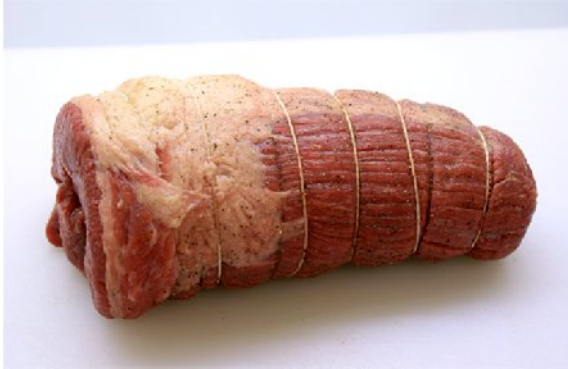
7. Tenderloin (Has dalam)

Tenderloin merupakan bagian yang paling lunak, karena otot-otot di daerah tubuh ini jarang dipergunakan untuk beraktivitas. Jenis ini adalah yang termasuk paling mahal, banyak dimanfaatkan untuk membuat steak karena lebih cepat masak.

8. Sirloin (Has Luar)



9. Roast beef



Dipotong dari bagian ekor fillet, beratnya 15 gr dan panjang 3 – 4 cm

10. Stew



Potongan daging bagian *rump* yang dipotong bentuk *kubus* ukuran 4 – 5 cm

11. Rump steak



Dipotong seberat 150 – 170 gr dan tebal 1 cm.



12. Paillard



Potongan daging bagian rump yang diiris tipis seberat 150 – 170 gr dan tebal 0,5 cm

13. Rib steak



Bagian rib seutuhnya dipotong melintang, termasuk daging dan tulang belakang seberat 250 – 300 gr dan tebal 2 – 2,5 cm.



SEMANGAT BELAJAR !!







Garnish



Oleh :

Lisari Nuryuneni

Pend.Teknik Boga/NIM
12511244034



Garnish adalah sesuatu yang diberikan pada hidangan dengan tujuan untuk mempercantik supaya hidangan tersebut lebih menarik

.

Yang perlu diperhatikan saat
menggarnish hidangan

```
graph TD; A[Yang perlu diperhatikan saat menggarnish hidangan] --> B[Garnish tersebut dari bahan yang segar]; A --> C[memperoleh warna segar dari bahan sayur hendaknya diperhatikan metode memasaknya]; A --> D[Garnish harus tepat dengan hidangan]; A --> E[Garnish tidak boleh berlebihan dalam macamnya ataupun];
```

Garnish tersebut dari bahan yang
segar

memperoleh warna segar dari bahan
sayur hendaknya diperhatikan metode
memasaknya

Garnish harus tepat dengan hidangan

Garnish tidak boleh berlebihan dalam
macamnya ataupun

Bahan untuk menggarnish makanan









Alat yang digunakan untuk membuat garnish





MENU RESTORAN

Oleh:

Riyan Rochmad Wahyudi

PPL UNY 2015



Pengertian Menu



- **Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.**
- **Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.**
- **Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan**



Jenis Menu



- **Ala Carte Menu**
- **Table d'Hote/Set Menu/Fix Menu**
- **Blue Plate Menu**
- **Buffet Menu**



Ala Carte

- Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
- Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
- hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen

|  | | | |
|---|--------|----------------------|--------|
| Ala Carte Menu | | | |
| Entrées | | Sides | |
| Sandwiches or Wraps | | Whole Fruit | \$0.69 |
| Turkey | \$5.95 | Chips | \$0.89 |
| Roast Beef | \$6.25 | Bar Cookies/Brownies | \$1.95 |
| Corned Beef | \$6.25 | Cookies (3 small) | \$1.50 |
| Pastrami | \$6.25 | Cookies (1 large) | \$1.79 |
| Salami | \$5.50 | Cake | \$1.95 |
| Veggie | \$3.95 | | |
| Cheese & Vegetable Panini | \$3.95 | Breakfast | |
| Cheese & Vegetable Quesadilla | \$3.95 | Bagel & Cream Cheese | \$1.39 |
| Cheese & Vegetable Quesadini | \$3.95 | Breakfast Sandwich | \$2.50 |
| Pita Pizza | \$4.95 | Cereal & Milk | \$2.50 |
| Hummus & Pita | \$3.09 | Danish | \$1.29 |
| Garden/Cesar Salad | \$3.99 | Muffin | \$1.29 |
| Garden/Cesar Salad w/ Chicken | \$5.95 | Waffles (3) | \$2.50 |
| Tuna Cup | \$3.75 | | |
| *Add Water or Soda for an additional | \$1.00 | | |
| Beverages | | | |
| Soda | \$1.29 | Powerade | \$1.89 |
| Gold Peak Tea | \$1.79 | Bottled Water | \$1.29 |
| Minute Maid | \$1.79 | | |

|  | | A LA CARTE MENU | |
|--|----------|--|----------|
| A La Carte | | Beverages | |
| Panache | \$ 2.00 | Soft Drinks | |
| Masala | \$ 2.00 | QD-on, plastic Greek Festival souvenir cup | \$ 5.00 |
| Souvlaki (Pork) | \$ 2.00 | Soft Drinks | |
| Souvlaki (Chicken) | \$ 2.00 | QD-on, non-souvenir cup | \$ 2.00 |
| Souvlaki Wrap | \$ 2.00 | Bottled Water | \$ 2.00 |
| Gyro | \$ 2.00 | | |
| Greek Salad* | \$ 2.00 | Premium Quality Wine | |
| Additional Greek Treats | | Bottle | \$ 10.00 |
| Kebab* | \$ 5.50 | Bottle | \$ 15.00 |
| Beef Pita* | \$ 5.50 | Glass | \$ 5.00 |
| Calamari/Squid | \$ 5.00 | | |
| Chickadee* | \$ 5.00 | Drive-Thru | |
| Greek Salad* | \$ 5.00 | All Drive-Thru Meals | \$ 5.00 |
| "Tzatziki" | \$ 2.00 | Dinner-Thru Baklava (4) | \$ 10.00 |
| Souvlaki* | \$ 2.00 | Dinner-Thru Assorted | \$ 10.00 |
| Pastries | | | |
| Baklava | \$ 2.50 | | |
| Begam | \$ 2.00 | | |
| Calamari/Baklava | \$ 2.50 | | |
| Koufles/Baklava (100) | \$ 4.00 | | |
| Lamb/Baklava (50) | \$ 2.00 | | |
| Lamb/Baklava (100) | \$ 3.00 | | |
| Shawarma | \$ 3.00 | | |
| Baklava (40) | \$ 10.00 | | |
| Assorted Pastries | \$ 10.00 | | |
| * Vegetarian Items | | | |
| WWW.RICHMONDFESTIVAL.COM | | | |



Contoh Menu A'la Carte

| Contoh Hidangan | Bahan utama | Harga | |
|-----------------------------------|----------------|--------------------|--|
| - <i>Brown Lamb Stew</i> | <i>Lamb</i> | <i>Rp 42.000,-</i> | |
| - <i>Fillet of Beef Stroganof</i> | <i>Beef</i> | <i>Rp 54.000,-</i> | |
| - <i>Roast Chicken Grandmere</i> | <i>Chicken</i> | <i>Rp 30.000,-</i> | |
| | | | |

Table D'hote Menu



- Daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan. Biasanya untuk paket ini terdiri dari 3,4, atau 5 courses.



Contoh Table D'hote Menu



| Sayur menir Rp. 3000 | | Nasi putih Rp. 3000 |
|-------------------------|--|-------------------------------|
| Nasi putih Rp. 3000 | | Prekedel tahu Rp. 2000 |
| Ayam goreng Rp. 8000 | | Pepes ikan Rp. 7000 |
| Pindang telur Rp. 5000 | | Sayur lodeh Rp. 3000 |
| Urapan Rp. 3000 | | Sambal bajak + lalap Rp. 2000 |
| Kerupuk puli Rp. 500 | | Kerupuk Rp. 500 |
| Sambel + lalap Rp. 2000 | | Buah segar Rp. 5000 |
| Buah segar Rp. 5000 | | Podeng maizena Rp. 3000 |
| Dawet Rp. 5000 | | |



Blue Plate Menu



Daftar Hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan *soft drink* dengan harga secara keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.



Buffet Menu

Daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.



BUFFET SAMPLE MENU 1

pp

Fresh Baked Bread Rolls

HOT SELECTION

Roast Beef w/- Red Wine Gravy

Roast Lamb in Rosemary, Garlic & Paprika

Roast Potato w/- Sea Salt, Rosemary & Cracked Pepper

Steamed Seasonal Vegetables in Seasoned Butter

COLD

Platter of Italian Cured Meats, Marinated Olives & Feta

Gourmet Potato, Green Onion & Whole Egg Mayonnaise

Penne Pasta w/- Pesto, Sun-dried Tomatoes & Olives

Salad of Garden Fresh Produce

DESSERT

Pavlova w/- Kiwi Fruit, Strawberry & Passionfruit Sauce

Please Note; Menu price does not include staffing and price may vary depending on function numbers, venue & location

Please note these menus are a guide only and can be changed to suit your individual requirements

Web Site : www.bakeroni.com Park Free NO MSG Added

Bakeroni Cafe **Charity Buffet Menu**

Appetizer / Soup / Hors d'oeuvre

Mushroom soup / Pumpkin soup
Breads of the world
Bakeroni sandwiches
Bruschetta
Bakeroni salad

Main dishes - Asian

Nasi Lemak
Beef Rendang
Chicken Kapitan
Lamb in oriental marinade
Daging masak hitam manis
Chicken tikka with cumis rice
Stir fried vegetables with peanuts

Main dishes - Western

Spaghetti chicken bolognese
Spaghetti pesto with tomato confit
Cheesy macaroni with chicken sausage
Hungarian goulash
Bakeroni fish fillet
Salmon alla Mediterranean
Risotto

Desserts

Orange cake & American brownie
Potato GrandMere
Vietnamese Spring Rolls
Homemade curry puff
Teh tarik, orange cordial, Chinese tea **


RM 60.00 nett per person (adult)
RM 30.00 nett per person (child below 12)

**Menu may be subjected to change without prior notice
**All prices beverages will be charged separately

Address: 8 Jalan Desa Jaya, Taman Desa, Off Jalan Klang Lama
64106 Kuala Lumpur
Tel : 62-7987 386



Klasifikasi Menu/ Kerangka Menu

- 1). Menu klasik
 - 2). Menu Modern
 - 3). Actual Menu
- 

Menu Klasik



**Susunan menu yang pertama kali
dikenalkan dengan 13 macam
giliran hidangan (courses)**




Menu Modern



Pada prinsipnya kerangka menu modern menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.





| PERBANDINGAN MENU KLASIK DAN MODERN | | | |
|-------------------------------------|------------------|-----|------------------------|
| No. | Menu Klasik | No. | Menu Modern |
| 1 | Cold Appetizer | 1 | Cold Appetizer |
| 2 | Soup | 2 | Soup |
| 3 | Warm Appetizer | 3 | Warm Appetizer |
| 4 | Fish | 4 | Fish |
| 5 | Main Course | 5 | Main Course |
| 6 | Side Dish (cold) | 6 | Warm or Cold Side Dish |
| 7 | Side Dish (warm) | 7 | Roast |
| 8 | Sherbet | 8 | Salad |
| 9 | Roast | 9 | Vegetables |
| 10 | Vegetable | 10 | Sweet Dish |
| 11 | Sweet Dish | 11 | Dessert |
| 12 | Savoury | | |
| 13 | Dessert | | |
| | | | |
| | | | |



Actual Menu



- **Aktual menu merupakan penyederhanaan dari menu modern. Kerangka menu ini terdiri dari 5, 4, 3 courses**
- **(cold appetizer, soup, hot appetizer, main courses, dessert)**





- SIFAT MENU

1. Static Menu
2. Cycle menu



Static Menu



penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.



CYCLE MENU



- Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasaya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja.
(menu-menu special)






| ACTUAL MENU | | | |
|-------------|----------------|----------------|---------------|
| | | | |
| No. | Five courses | Four courses | Three courses |
| 1 | Cold Appetizer | Cold Appetizer | Soup |
| 2 | Soup | Soup | Main Course |
| 3 | Warm Appetizer | Main Course | Sweet Dish |
| 4 | Main Course | Sweet Dish | |
| 5 | Sweet Dish | | |
| | | | |
| | | | |



TERIMA KASIH



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 1 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(TEORI)**

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : BOGA DASAR


Tingkat / Semester : X/ Gasal

Materi Pokok : Potongan Bahan Makanan Hewani

Alokasi Waktu : 1 x pertemuan @ 6 x 45 menit

Kompetensi Inti : 1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

Kompetensi Dasar : 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis – jenis bahan makanan.

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 2 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

4.2 Potongan Bahan Makanan Hewani


A. Indikator :

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran pengenalan peralatan tata hidang
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Mendeskripsikan tentang pengertian potongan ikan, ayam, dan daging
5. Menyebutkan macam-macam potongan bahan makan hewani
6. Mengidentifikasi potongan bahan makanan hewani
7. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang potongan bahan makanan hewani

B. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran tata hidang ini diharapkan siswa terlihat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran pengenalan peralatan tata hidang
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Siswa dapat Mendeskripsikan tentang pengertian potongan ikan, ayam, dan daging
5. Siswa dapat Mengidentifikasi macam-macam potongan hewani
6. Siswa dapat Mendeskripsikan fungsi potongan bahan makanan hewani

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 3 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

7. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang potongan bahan makanan dari hewani.

C. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian potongan ikan, ayam dan daging (materi terlampir)
2. Macam-macam potongan bahan makanan hewani (materi terlampir)
3. Mengidentifikasi potongan bahan makanan hewani (materi terlampir)

D. Pendekatan, strategi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : PBM (Pembelajaran Berbasis Masalah)
3. Metode : Ceramah, Tanya jawab

E. Alat/ bahan/ Sumber:

1. **Alat** : LCD, Internet
2. **Bahan** : Power Point, Handout, Silabus
3. **Sumber** :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.2008. *Tata Hidang*.Yogyakarta.

F. Kegiatan Pembelajaran :

Pertemuan I

| Tahapan Pembelajaran | Kegiatan Pembelajaran | Alokasi Waktu |
|-----------------------------|---|----------------------|
| A. Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatnkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatnkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan. 4. Guru memberi salam dan menanyakan kabar kepada siswa. 5. Guru memberikan informasi tentang pembelajaran | 15 menit |



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

No. Revisi

0

FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Halaman

4 dari 16

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

| | | |
|------------------|--|-----------|
| | <p>yang akan dilaksanakan.</p> <p>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami pengertian, macam-macam potongan bahan makanan hewani, mengidentifikasi potongan bahan makanan hewani Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh potongan bahan makanan</p> | |
| B. Kegiatan Inti | <p>Langkah-langka scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <p>a. Guru memberikan materi tentang pengertian potongan bahan makanan melalui power point.</p> <p>b. Siswa mengamati, dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca handout serta mengamati slide yang akan ditayangkan.</p> <p>c. Mengamati media gambar tentang macam-macam potongan bahan makanan hewani.</p> <p>Menanya :</p> <p>a. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai pengertian potongan bahan makanan hewani: daging, ayam, dan ikan.</p> <p>b. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai potongan bahan makanan hewani.</p> <p>c. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai macam-macam potongan bahan makanan hewani.</p> <p>Mengumpulkan informasi :</p> <p>a. Melakukan studi pustaka pada sumber Tata hidang (Buku Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.2008.<i>Tata Hidang</i>.Yogyakarta).</p> <p>b. Guru membimbing siswa jika ada permasalahan.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>a. Guru membimbing / menilai kemampuan siswa</p> | 240 menit |

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-001

No. Revisi

0

**FORMAT RENCANA
PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**


Halaman

5 dari 16

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

| | | |
|---------------|---|------------------|
| | <p>dalam melakukan aktifitas tanya jawab dan membantu dalam menyimpulkan materi tentang pengertian potongan bahan makanan hewani</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>a. Guru memberi penilaian tentang kemampuan siswa dalam menjawab pertanyaan sekitar macam-macam potongan bahan makanan hewani dan membuat kesimpulan dari hasil dari jawaban siswa yang menjawab.</p> | |
| C. Penutup | <p>a. Siswa diminta menyimpulkan materi tentang pengertian potongan bahan makanan hewani.</p> <p>b. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari apa alat hidang dan alat makan untuk macam-macam potongan bahan makanan hewani dari internet atau sumber lain.</p> <p>c. Guru mengevaluasi dan siswa menyimpulkan seluruh materi yang di berikan hari itu.</p> <p>d. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup.</p> <p>e. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, rajin belajar dan beribadah.</p> | 15 menit |
| Jumlah | | 270 menit |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 6 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


G. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian :

| No. | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|-----|--|------------------|---------------------------------------|
| 1. | Sikap a. Terlihat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif | Pengamatan | Selama Pembelajaran dan saat diskusi. |
| 2. | Pengetahuan Pengenalan peralatan tata hidang. | Tes tertulis | Penyelesaian individu |

Lembar Skor Penilaian

| No. | Aspek Penilaian | Skor Maksimal | Skor perolehan | Keterangan |
|-------|--|---------------|---------------------------|-------------------|
| 1. | Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal) | 20 | 5 x 20 (jika benar semua) | Essay Terstruktur |
| 2. | Aspek Keterampilan (Terlampir) | | | |
| Total | | 100 | 100 | |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 7 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

| No | Nama Siswa | Sikap | | | | | | | | | |
|----|------------|-------|---|----|-------------|----|---|---------|----|---|----|
| | | Aktif | | | Bekerjasama | | | Toleran | | | |
| | | KB | B | SB | SB | KB | B | SB | KB | B | SB |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

- Indikator sikap aktif dalam pembelajaran saus (sauce)
 - Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
- Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
- Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
 - Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 8 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Bubuhkan tanda pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

| No | Nama Siswa | Ketrampilan | | |
|----|------------|--|---|----|
| | | Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah | | |
| | | KT | T | ST |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |


1. Keterangan : KT : Kurang Trampil T :Trampil ST : Sangat Trampil
2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
 - Kurang trampil jika sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah pengenalan peralatan tata hidang
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah dalam pengenalan peralatan tata hidang
 - Sangat terampil, jika menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah dalam pengenalan peralatan tata hidang

Tes Tertulis Individu :

1. Jelaskan pengertian tentang potongan ikan, daging, karkas ayam !
2. Sebutkan macam-macam potongan pada ayam, berikan gambar!
3. Sebutkan macam-macam potongan pada ikan, berikan gambar !
4. Sebutkan macam-macam potongan pada daging, berikan gambar !
5. Jelaskan potongan pada ikan, daging, dan ayam!

Jawaban :

- 1) a). Potongan Ikan pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkuk, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 9 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

b). Potongan daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “meat” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.

c). Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras


2). Macam-macam Potongan Ayam :

a. Sayap (wing)



b. *Chicken Leg*



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 10 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

c. *paha bawah (Drumstick)*



d. Paha atas (*thing*)




e. Dada (*Chicken Breast*)



f. Punggung dan brutu (caracass)



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 11 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

3). Potongan-potongan ikan

a. *Le darne* (steak of fish)




b. Goujons



c. Troncon



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 12 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

d. **Fillet**



e. **Paupiette**




f. **Supreme**



g. **Delice**



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 13 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

3). Potongan Daging

1. Chateau Briand



2. Tournedos




3. Fillet steak



4. Minute steak



| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 14 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


5. Breakfast steak



6. Fillet Mignon
7. Beef stroganof
8. Fillet goulash stroganof
9. Roast beef
10. Stew
11. Rump steak
12. Paillard
13. Paupiette
14. Rib steak
- 15.

5).

1. Jawaban nomor satu akan mendapatkan nilai 100 bila jawaban lengkap dan mendapatkan nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
2. Jawaban nomor dua akan mendapatkan nilai 100 bila dijawab dengan lengkap dan mendapatkan nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
3. Jawaban nomor tiga akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 4 point, mendapat nilai 75 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 50 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 25 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
4. Jawaban nomor empat akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 4 point, mendapat nilai 75 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 50 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 25 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
5. Jawaban nomor lima akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
6. Jawaban nomor enam akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 15 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.

7. Jawaban nomor tujuh akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 3 point, mendapat nilai 70 bila menjawab 2 point, dan mendapat nilai 40 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak dapat menjawab sama sekali.
8. Jawaban nomor lima akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.

Yogyakarta, 15 Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing


Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari

NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W

NIM . 14511247003

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 16 dari 16 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas : XI/Semester 1
Materi Pokok : Peralatan Makanan dan minuman serta lenan
Alokasi Waktu : 6x40 menit

A. KompetensiInti

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KompetensiDasar

1. Mensyukuri karuniaTuhan Yang MahaEsa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami peralatan makan, minuman dan lenan

3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (polishing peralatan makanan dan minuman)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk polishing
5. Siswa mampu melakukan polishing dengan baik dan benar.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk polishing.
5. Siswa mampu polishing glass ware
6. Siswa mampu polishing china ware
7. Siswa mampu polishing silver ware

E. Materi Pembelajaran

1. Bahan dan alat untuk polishing
2. Tata cara polishing glass ware
3. Tata cara polishing china ware
4. Tata cara polishing silver ware

F. Pendekatan, strategi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : PBM (Pembelajaran Berbasis Masalah)
3. Metode : Ceramah, Tanya jawab

G. Alat/ bahan/ Sumber:

1. **Alat** : LCD, Internet
2. **Bahan** : Power Point, Handout, Silabus
3. **Sumber** :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.2008. *Tata Hidang*.Yogyakarta.

H. Kegiatan Pembelajaran

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-----------------|---|----------------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang serta langkah –langkah penataan peralatan meja. | 30 menit |
| Kegiatan Inti | <p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai tata cara polishing.2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan makanan, minuman serta lenan. <p>Bertanya:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai tata cara polishing2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami tata cara polishing <p>Mencoba :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan tutorial bagaimana mempersiapkan alat dan bahan untuk polishing | 180 |

| | | |
|----------------|--|----|
| | <p>2. Guru memberikan tutorial mengenai bagaimana langkah – langkah atau tata cara polishing yang benar</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>1. Guru membimbing membersihkan peralatan makanan dan minuman.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>1. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa terhadap hasil praktik membersihkan peralatan makan dan minum</p> | |
| Penutup | <p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi hasil praktikum membersihkan peralatan makan dan minum.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</p> <p>3. Guru menyuruh siswa untuk berkemas dan membersihkan ruang kelas.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar..</p> | 30 |

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

| No | Aspek Yang Dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|---|------------------|-----------------|
| | <p>A. Sikap</p> <p>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</p> <p>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</p> | | |
| | B. Pengetahuan | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 1. Medeskripsikan langkah-langkah penataan peralatan meja 2. Mendeskripsikan bagaimana membersihkan peralatan makanan dan minuman | | |
|--|--|--|--|

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti

Riyan Rochmad W

NIP. 19661222 199403 2004

NIM . 14511247003

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

| No | Nama Siswa | Sikap | | |
|-----|--------------------------------|-------|-------------|---------|
| | | Aktif | Bekerjasama | Toleran |
| 1. | Al Titho Adriyanto Maldini | | | |
| 2. | Alma Azzahroh | | | |
| 3. | Aloysia Putri Novitasari | | | |
| 4. | Anna Sri Widayanti | | | |
| 5. | Barbara Trifena | | | |
| 6. | Barbara Trifosa | | | |
| 7. | Christina Yuliana Puji H | | | |
| 8. | Diana Pungki | | | |
| 9. | Fadilla Paramitha Saraswati | | | |
| 10. | Gerin Sukmawati Firdaus | | | |
| 11. | Indriyaningsih | | | |
| 12. | Katarina Novia Widyaningsih | | | |
| 13. | Laura Frahmahapsari | | | |
| 14. | Mega Sila Firsia Kumala | | | |
| 15. | Meri Nofianti | | | |
| 16. | Muhammad Toha Pratama | | | |
| 17. | Nabilla Fran Issa Rosni W | | | |
| 18. | Nurul Dwi Fajarwati | | | |
| 19. | Puput Novia Marceli | | | |
| 20. | Ratih Dyah Astuti | | | |
| 21. | Rika Maryana | | | |
| 22. | Rizky Andrila Sari | | | |
| 23. | Rizky Nur Janah | | | |
| 24. | Rohayatul Janah | | | |
| 25. | Suci Rochani | | | |
| 26. | Swastika Gilang Kurnianingtyas | | | |
| 27. | Tia Nurhayati | | | |
| 28. | Tri Setiyo Budi | | | |
| 29. | V. Fina Sunar Wahyuningtyas | | | |
| 30. | Wahyuti | | | |

| | | | | |
|-----|----------------|--|--|--|
| 31. | Yeni Setyawati | | | |
| 32. | Yuli Hastuti | | | |

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

| No | Nama Siswa | Ketrampilan | | |
|-----|--------------------------------|--|----------|-----------|
| | | Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah | | |
| 1. | Al Titho Adriyanto Maldini | KT | T | ST |
| 2. | Alma Azzahroh | | | |
| 3. | Aloysia Putri Novitasari | | | |
| 4. | Anna Sri Widayanti | | | |
| 5. | Barbara Trifena | | | |
| 6. | Barbara Trifosa | | | |
| 7. | Christina Yuliana Puji H | | | |
| 8. | Diana Pungki | | | |
| 9. | Fadilla Paramitha Saraswati | | | |
| 10. | Gerin Sukmawati Firdaus | | | |
| 11. | Indriyaningsih | | | |
| 12. | Katarina Novia Widyaningsih | | | |
| 13. | Laura Frahmahapsari | | | |
| 14. | Mega Sila Firsa Kumala | | | |
| 15. | Meri Nofianti | | | |
| 16. | Muhammad Toha Pratama | | | |
| 17. | Nabilla Fran Issa Rosni W | | | |
| 18. | Nurul Dwi Fajarwati | | | |
| 19. | Puput Novia Marcelli | | | |
| 20. | Ratih Dyah Astuti | | | |
| 21. | Rika Maryana | | | |
| 22. | Rizky Andriela Sari | | | |
| 23. | Rizky Nur Janah | | | |
| 24. | Rohayatul Janah | | | |
| 25. | Suci Rochani | | | |
| 26. | Swastika Gilang Kurnianingtyas | | | |
| 27. | Tia Nurhayati | | | |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|--|--|--|
| 28. | Tri Setiyo Budi | | | |
| 29. | V. Fina Sunar Wahyuningtyas | | | |
| 30. | Wahyuti | | | |
| 31. | Yeni Setyawati | | | |
| 32. | Yuli Hastuti | | | |

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama teman yang dinilai :

Nama penilai :

Kelas :

Semester :

Waktu penilaian :

| No | Pernyataan | ya | tidak |
|----|---|----|-------|
| 1 | Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh | | |
| 2 | Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian | | |
| 3 | Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu | | |
| 4 | Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami | | |
| 5 | Berperan aktif dalam kelompok | | |
| 6 | Menyerahkan tugas tepat waktu | | |
| 7 | Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting | | |
| 8 | Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik | | |
| 9 | Menghormati dan menghargai teman | | |
| 10 | Menghormati dan menghargai guru | | |

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti

NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W

NIM . 14511247003

DAFTAR NILAI ULANGAN TATA HIDANG

KELAS XI BOGA 2

| No | Nama Siswa | Ketepatan Menebutkan alat | Jumlah alat yg disebutkan |
|-----|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 1. | Al Titho Adriyanto Maldini | | |
| 2. | Alma Azzahroh | | |
| 3. | Aloysia Putri Novitasari | | |
| 4. | Anna Sri Widayanti | | |
| 5. | Barbara Trifena | | |
| 6. | Barbara Trifosa | | |
| 7. | Christina Yuliana Puji H | | |
| 8. | Diana Pungki | | |
| 9. | Fadilla Paramitha Saraswati | | |
| 10. | Gerin Sukmawati Firdaus | | |
| 11. | Indriyaningsih | | |
| 12. | Katarina Novia Widyaningsih | | |
| 13. | Laura Frahmahapsari | | |
| 14. | Mega Sila Firsa Kumala | | |
| 15. | Meri Nofianti | | |
| 16. | Muhammad Toha Pratama | | |
| 17. | Nabilla Fran Issa Rosni W | | |
| 18. | Nurul Dwi Fajarwati | | |
| 19. | Puput Novia Marcelli | | |
| 20. | Ratih Dyah Astuti | | |
| 21. | Rika Maryana | | |
| 22. | Rizky Andrila Sari | | |
| 23. | Rizky Nur Janah | | |
| 24. | Rohayatul Janah | | |
| 25. | Suci Rochani | | |
| 26. | Swastika Gilang Kurnianingtyas | | |
| 27. | Tia Nurhayati | | |
| 28. | Tri Setiyo Budi | | |

| | | | |
|-----|-----------------------------|--|--|
| 29. | V. Fina Sunar Wahyuningtyas | | |
| 30. | Wahyuti | | |
| 31. | Yeni Setyawati | | |
| 32. | Yuli Hastuti | | |


I. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout

Sumber Pembelajaran :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
2. Tim, 2000. *Tata Hidangan dab Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
3. Hand out Tata Hidang
4. Internet

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 1 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (TEORI)

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Tingkat / Semester : XI/ Gasal

Materi Pokok : Pengenalan Peralatan


Alokasi Waktu : 1 x pertemuan @ 6 x 45 menit

Kompetensi Inti :

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

Kompetensi Dasar :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis – jenis bahan makanan.

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 2 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

4.2 Pengenalan Peralatan Tata Hidang


A. Indikator :

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran pengenalan peralatan tata hidang
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Mendeskripsikan tentang pengertian table set-up
5. Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman
6. Mendeskripsikan tentang langkah-langkah peralatan penataan meja
7. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang pengenalan peralatan tata hidang

B. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran tata hidang ini diharapkan siswa terlihat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran pengenalan peralatan tata hidang
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
4. Siswa dapat Mendeskripsikan tentang pengertian table set-up
5. Siswa dapat Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman
6. Siswa dapat Mendeskripsikan langkah-langkah peralatan penataan meja

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 3 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

7. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang pengenalan peralatan tata hidang

C. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian table set-up (materi terlampir)
2. Peralatan makanan dan minuman (materi terlampir)
3. Langkah-langkah peralatan penataan meja (materi terlampir)

D. Pendekatan, strategi dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*
2. Model : PBM (Pembelajaran Berbasis Masalah)
3. Metode : Ceramah, Tanya jawab

E. Alat/ bahan/ Sumber:


1. **Alat** : LCD, Internet
2. **Bahan** : Power Point, Handout, Silabus
3. **Sumber** :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.2008. *Tata Hidang*.Yogyakarta.


F. Kegiatan Pembelajaran :

II. Pertemuan II


| Tahapan Pembelajaran | Kegiatan Pembelajaran | Alokasi Waktu |
|-----------------------------|---|----------------------|
| A. Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan. 4. Guru memberi salam dan menanyakan kabar kepada siswa. 5. Guru memberikan informasi tentang pembelajaran | 15 menit |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 4 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|------------------|---|-----------|
| | <p>yang akan dilaksanakan.</p> <p>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu memahami pengertian, langkah-langkah peralatan, jenis-jenis peralatan table set-up, peralatan makanan dan minuman.</p> <p>7. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali beberapa contoh pengenalan peralatan</p> | |
| B. Kegiatan Inti | <p>Langkah-langka scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <p>a. Guru memberikan materi tentang pengenalan peralatan tata hidang melalui power point.</p> <p>b. Siswa mengamati, dan mendengarkan presentasi yang dilakukan oleh guru dan membaca handout serta mengamati slide yang akan ditayangkan.</p> <p>c. Mengamati media gambar tentang peralatan makanan dan minuman</p> <p>Menanya :</p> <p>a. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai pengertian table set-up.</p> <p>b. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai langkah-langkah peralatan.</p> <p>c. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai jenis-jenis peralatan table set-up.</p> <p>d. Mengajukan pertanyaan kepada siswa mengenai peralatan makanan dan minuman.</p> <p>Mengumpulkan informasi :</p> <p>a. Melakukan studi pustaka pada sumber Tata hidang (Buku Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.2008.<i>Tata Hidang</i>.Yogyakarta).</p> <p>b. Guru membimbing siswa jika ada permasalahan.</p> <p>Mengasosiasi :</p> | 240 menit |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 5 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|---------------|--|------------------|
| | <p>a. Guru membimbing / menilai kemampuan siswa dalam melakukan aktifitas tanya jawab dan membantu dalam menyimpulkan materi tentang pengertian tentang pengenalan peralatan.</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>a. Guru memberi penilaian tentang kemampuan siswa dalam menjawab pertanyaan sekitar jenis-jenis peralatan table set-up, dan membuat kesimpulan dari hasil dari jawaban siswa yang menjawab.</p> | |
| C. Penutup | <p>a. Siswa diminta menyimpulkan materi tentang pengenalan peralatan tata hidang.</p> <p>b. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mencari apa alat hidang dan alat makan untuk jenis hidangan tata hidang dari internet atau sumber lain.</p> <p>c. Guru mengevaluasi dan siswa menyimpulkan seluruh materi yang di berikan hari itu.</p> <p>d. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup.</p> <p>e. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar, rajin belajar dan beribadah.</p> | 15 menit |
| Jumlah | | 270 menit |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 6 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


G. Penilaian

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian :

| No. | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|-----|--|------------------|---------------------------------------|
| 1. | Sikap a. Terlihat aktif dalam pembelajaran teori pengertian makanan kontinental b. Bekerja sama dalam kegiatan diskusi kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif | Pengamatan | Selama Pembelajaran dan saat diskusi. |
| 2. | Pengetahuan Pengenalan peralatan tata hidang. | Tes tertulis | Penyelesaian individu |

Lembar Skor Penilaian

| No. | Aspek Penilaian | Skor Maksimal | Skor perolehan | Keterangan |
|-------|--|---------------|---------------------------|-------------|
| 1. | Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal) | 20 | 5 x 20 (jika benar semua) | Essay |
| 2. | Aspek Keterampilan (Terlampir) | | | Terstruktur |
| Total | | 100 | 100 | |

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 7 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

| No | Nama Siswa | Sikap | | | | | | | | | |
|----|------------|-------|---|----|-------------|----|---|----|---------|---|----|
| | | Aktif | | | Bekerjasama | | | | Toleran | | |
| | | KB | B | SB | SB | KB | B | SB | KB | B | SB |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Keterangan:

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran saus (sauce)


1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten

2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 8 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan


Bubuhkan tanda pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

| No | Nama Siswa | Ketrampilan | | |
|----|------------|--|---|----|
| | | Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah | | |
| | | KT | T | ST |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

- Keterangan : KT : Kurang Trampil T :Trampil ST : Sangat Trampil
- Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan
 - Kurang trampil jika sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah pengenalan peralatan tata hidang
 - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah dalam pengenalan peralatan tata hidang
 - Sangat terampil, jika menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi pemecahan masalah dalam pengenalan peralatan tata hidang

Tes Tertulis Individu :

- Jelaskan pengertian tentang table set-up !
- Sebutkan masing-masing 5 jenis peralatan makanan dan minuman, berikan penjelasannya !

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 9 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

3. Sebutkan perbedaan chinaware dan glassware, beserta contohnya !

4. Sebutkan langkah-langkah peralatan penataan meja dan jelaskan !

Jawaban :

1) Table set-up merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

- Tujuan table set-up adalah untuk meningkatkan efisiensi kerja para pramusaji. Adapun pedoman dasar table set-up dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Peralatan jenis fork diletakkan disebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan.

(contoh: shrimp fork, oyster fork, yang digunakan untuk hidangan pembuka).

b. Peralatan jenis cutlery diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali butter spreader.

c. Semua silver ware diletakkan di meja dengan jarak $\pm 1,5$ cm dari tepi meja.

d. Jarak peralatan makan antara dinner fork dengan dinner knife ± 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.


2) Jenis-Jenis Peralatan Makanan dan Minuman

A. Peralatan Makanan

a. Soup plate : piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.

b. Dinner Plate : piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.

c. Dessert plate : piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai underliner/alas

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 10 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.

d. B & B plate (butter and bread), yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga side plate atau quarter plate karena di dalam menata selalu diletakkan disamping kiri garpu (dinner fork) Diameternya sekitar 15 cm.

e. Fish plate, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.


B. Peralatan Minuman

- a. Water goblet : gelas untuk menyajikan air es
- b. Red wine glass : gelas untuk menyajikan anggur merah
- c. White wine glass : gelas untuk menyajikan anggur putih
- d. Saucer Champagne glass : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- e. Cocktail glass : gelas untuk menyajikan cocktail

3) Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaanya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi. Sedangkan peralatan yang terbuat dari porselin atau tembikar biasanya dindingnya tipis, halus tetapi tidak mempunyai ketahanan yang tinggi terhadap panas. Peralatan ini apabila terkena panas yang tinggi mungkin akan pecah.

Contohnya :

- a. Platter : 1). Oval platter
 - 2). Round platter
 - 3). Rectangular platter
- b. Plates : 1). Dinner plate
 - 2). Soup plate
 - 3). Dessert plate
 - 4). B & B plate (butter and bread)
 - 5). Fish plate

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 11 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

Glassware adalah pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut harga dari makanan dan minuman yang dijual serta jenis function yang diselenggarakan. Desain gelas tergantung dari pabrik yang mengeluarkan disamping kecenderungan model saat ini yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna. Jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi dua tipe, yaitu

Contohnya :

a. Gelas yang bertangkai (stemmuglass)

- 1). Water goblet : gelas untuk menyajikan air es
- 2). Red wine glass : gelas untuk menyajikan anggur merah
- 3). White wine glass : gelas untuk menyajikan anggur putih
- 4). Saucer Champagne glass : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- 5) Cocktail glass : gelas untuk menyajikan cocktail

b. Gelas yang tidak bertangkai (unstemmuglass)


- 1). Beer mug : gelas untuk menyajikan bir
- 2). Juice glas : gelas untuk menyajikan jus
- 3). High ball glass : gelas untuk menyajikan soft dink
- 4). Punch glass : gelas untuk menyajikan punch
- 5). Ice tea glass : gelas untuk menyajikan es teh
- 6). Shot glass : gelas kecil untuk mengukur
- 7). Collin glass : gelas untuk menyajikan mixed drink

4) Peralatan Tata Hidang

Peralatan tata hidang untuk keperluan service atau pelayanan makanan secara formal maupun non formal dibedakan menjadi peralatan yang terbuat dari kain (*linen*) dan peralatan meja makan (*table ware*), dengan penjelasan sebagai berikut:

1. Linen Meja Makan

Linen adalah perlengkapan meja makan yang terbuat dari kain, baik yang dipergunakan untuk menutup meja makan maupun untuk keperluan lain. Linen yang biasa

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 12 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

digunakan untuk menutup meja makan disebut *table linen*. Adapun linen meja makan dapat dibedakan menjadi:

a. Taplak meja perorangan (*Place mat*)

Taplak ini digunakan sebagai pengganti taplak meja makan. Place mat dapat digunakan dalam acara makan pagi, makan siang atau makan malam.

b. Taplak Meja Makan

Warna taplak meja makan harus disesuaikan dengan ruang makan, warna putih adalah netral dan banyak digunakan untuk jamuan resmi. Ukuran taplak meja makan harus disesuaikan dengan ukuran meja makan. Agar penataan meja kelihatan rapi biasanya diberikan skirt yang digunakan untuk menutup kaki meja agar tidak kelihatan. Biasanya digunakan dalam acara prasmanan atau acara resmi lainnya.

c. Moulton

Moulton adalah istilah alas taplak meja yang dibuat dari kain tebal dan tahan panas. Kegunaan dari moulton adalah agar permukaan meja tidak menjadi rusak karena hidangan panas, menambah kerapian meja, menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset disamping itu untuk mengurangi bunyi pada benda-benda berat yang diletakkan di meja makan.

d. Taplak Meja Hiasan

Untuk membuat meja makan tampak lebih menarik, dapat dipergunakan dua taplak meja yang berlainan warnanya dan ukurannya lebih kecil dari taplak meja yang berada di bawahnya. Misalnya taplak meja putih dikombinasi dengan taplak meja batik.


e. Serbet Makan/Napkin

Serbet makan di buat dari linen atau katun halus. Sekarang banyak yang dibuat dari kertas. Serbet makan kertas hanya digunakan di restoran informal. Serbet makan dapat dilipat berbagai macam variasi untuk menambah agar suasana meja makan bertambah menarik.

Ukuran serbet makan antara lain:

- 1). 45 cm x 45 cm
- 2). 55 cm x 55 cm
- 3). 60 cm x 60 cm

Guna dari serbet makan/napkin adalah:

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 13 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


Untuk menghias meja makan, menutupi pangkuan waktu makan, membersihkan mulut, jika ada sisa makanan yang tertinggal, digunakan sebagai bahasa isyarat, yaitu jika tamu meninggalkan meja maka napkin dilipat dan diletakkan di meja makan sedangkan jika tamu meninggalkan meja makan untuk sementara waktu maka napkin dilipat segi empat diletakkan di sandaran kursi.

f. Skirting

Taplak meja yang digunakan untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kaki meja tidak kelihatan. Biasanya pada meja buffet, konperensi atau rapat, cocktail party, dan special party. Ukuran tergantung pada panjangnya meja yang digunakan.

Penilaian :

1. Jawaban nomor satu akan mendapatkan nilai 100 bila jawaban lengkap dan mendapatkan nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
2. Jawaban nomor dua akan mendapatkan nilai 100 bila dijawab dengan lengkap dan mendapatkan nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
3. Jawaban nomor tiga akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 4 point, mendapat nilai 75 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 50 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 25 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
4. Jawaban nomor empat akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 4 point, mendapat nilai 75 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 50 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 25 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
5. Jawaban nomor lima akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
6. Jawaban nomor enam akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.
7. Jawaban nomor tujuh akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 3 point, mendapat nilai 70 bila menjawab 2 point, dan mendapat nilai 40 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak dapat menjawab sama sekali.
8. Jawaban nomor lima akan mendapatkan nilai 100 bila dapat menjawab 5 point, mendapatkan 80 bila menjawab 4 point, mendapat nilai 60 bila menjawab 3 point, mendapat nilai 40 bila

| | | | |
|---|--|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN | Halaman | 14 dari 14 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

menjawab 2 point, mendapat nilai 20 bila menjawab 1 point, dan mendapat nilai 0 bila tidak menjawab sama sekali.

Yogyakarta, 15 Agustus 2015


Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad W
NIM . 14511247003

| | | | |
|---|----------------------------|----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PPP/FO-001 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | JURNAL PEMBELAJARAN | Halaman | 1 dari 1 |
| | | Tanggal Terbit | 1 Juli 2015 |

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : JASA BOGA
Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : I

| Pertemuan | Tanggal | Uraian | Ket. |
|------------------|-----------------|--|-------------|
| 1 | 24 Agustus 2015 | Menjelaskan materi tentang potongan hewani | Teori |
| 2 | 31 Agustus 2015 | Mempraktikan materi tentang potongan sayuran | Praktek |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Klaten, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM 14511247003



FORMULIR

| |
|-----------|
| Kode Dok. |
|-----------|

| |
|----------------|
| WK1/PRP/FO-004 |
|----------------|

Status Revisi

| |
|---|
| 0 |
|---|

PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF

| |
|---------|
| Halaman |
|---------|

| |
|----------|
| 2 dari 6 |
|----------|

Tanggal Terbit

| | |
|--|-----------------|
| | 20 Agustus 2015 |
|--|-----------------|

[illegible]



FORMULIR

| |
|-----------|
| Kode Dok. |
|-----------|

| |
|----------------|
| WK1/PRP/FO-004 |
|----------------|

Status Revisi

| |
|---|
| 0 |
|---|

PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF

| |
|---------|
| Halaman |
|---------|

| |
|----------|
| 3 dari 6 |
|----------|

Tanggal Terbit

| |
|-----------------|
| 20 Agustus 2015 |
|-----------------|

[illegible]

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM 14511247003



FORMULIR

| | |
|-----------|--|
| Kode Dok. | |
|-----------|--|

| |
|----------------|
| WK1/PRP/FO-004 |
|----------------|

Status Revisi

| |
|---|
| 0 |
|---|

PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF


| |
|---------|
| Halaman |
|---------|


| |
|----------|
| 5 dari 6 |
|----------|

Tanggal Terbit

| |
|-----------------|
| 20 Agustus 2015 |
|-----------------|

[illegible]

| | | | |
|--|-----------------------------------|----------------|-----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PRP/FO-004 |
| | | Status Revisi | 0 |
| | PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF | Halaman | 6 dari 6 |
| | | Tanggal Terbit | 20 Agustus 2015 |


| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 1 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

KISI-KISI SOAL


Satuan Pendidikan : SMKN 3 KLATEN
Tahun ajaran : 2015/2016
Jenis ulangan :

Kelas/semester : XII BOGA 2/ I
Mata Pelajaran : TATA HIDANG


| No | Kompetensi Inti | Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Indikator | No. Soal | Bentuk Soal | | | |
|----|--|---|-------------------------------|--|----------|-------------|----------------|--------|-------------|
| | | | | | | PG | Uraian Singkat | Uraian | Bentuk lain |
| 1. | Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. | 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Potongan bahan makanan | <ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan hewani | | | | | |
| 2. | Mengembangkan perilaku | 2.1 memiliki motivasi | | <ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi | | | | | |

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 2 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


| | | | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. | internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan | | <p>potongan bahan makanan hewani sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah</p> | | | | | |
| 3. | Memahami, menerapkan | 2.2 menunjukkan perilaku | | <ul style="list-style-type: none"> Membuat macam | | | | | |

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 3 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


| | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. | ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah. | | potongan bahan makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah | | | | | |
| | | 2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama | | | | | | | |

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 4 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


| | | | | | | | | | |
|----|--|---|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| | | dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja. | | | | | | | |
| . | | 3.3 mendeskripsikan potongan bahan makanan 4.3 membuat potongan bahan makanan | | | | | | | |
| 1. | Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya. | 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | Garnish makanan dan minuman | • Mendeskripsikan pengertian garnish makanan dan minuman | | | | | |

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 5 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | | | | | | | | |
|----|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 2. | Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. | 2.1 memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan. | | <ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat garnish makanan dan minuman | | | | | |
| 3. | Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan | 2.2 menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap | | <ul style="list-style-type: none"> Mempraktikan membuat garnish makanan dan minuman | | | | | |

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 6 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. | ilmiah. | | | | | | | |
| | | 2.3 menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja. | | | | | | | |
| | | 3.5 menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan | | | | | | | |

| | | | |
|---|----------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-001 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | KISI-KISI SOAL | Halaman | 7 dari 7 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |


| | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | karakteristiknya 4.5 membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Riyan Rochmad Wahyudi

NIM 14511247003

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-002 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | INSTRUMEN PENILAIAN | Halaman | 1 dari 2 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

INSTRUMEN PENILAIAN

IDENTITAS

PETUNJUK :

1. Bacalah dan pahami soal dengan baik ,kemudian jawab pertanyaan yang anda anggap mudah dahulu
 2. Kerjakan dalam lembar jawab yang telah disediakan
 3. Jika sudah selesai segera kumpulkan lembar jawab kepada pegawai/guru
-

RUMUSAN SOAL

KD 1 :

Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

KD 2 :


memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

KD 3 :

menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong – royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

KD 4 :

menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-002 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | INSTRUMEN PENILAIAN | Halaman | 2 dari 2 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

KD 5 :

Mendeskripsikan potongan bahan makanan

KD 6 :

Membuat potongan bahan makanan

KD 7 :

Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya

KD 8 :

Membuat garnish makanan dan minuman



FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-003

No. Revisi

0

| |
|---------|
| Halaman |
|---------|

1 dari 2

Tanggal Berlaku


1 Juli 2015

VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Nama Penyusun Soal : Riyan Rochmad Wahyudi

[illegible]

| | | | |
|---|-----------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 2 dari 2 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| No | Aspek Validasi | Nomor Soal* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | ... | |
| 12 | Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | BAHASA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Menggunakan bahasa yang komunikatif | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Riyan Rochmad Wahyudi

NIM 14511247003

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 1 dari 5 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

ULANGAN HARIAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten


Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Kompetensi Keahlian : Boga Dasar

Mata Pelajaran : Potongan sayuran

Kelas/Semester : X Jasa Boga/1 (Gasal)

- I. Berilah tanda silang (x) pada salah satu huruf a, b, c, d atau e di depan jawaban yang paling tepat
 1. Dibawah ini pengertian potongan silice adalah....
 - a. mencincang sayuran sampai halus atau kasar
 - b. membuat potongan tipis atau tebal sesuai dengan bentuknya
 - c. potongan strip halus
 - d. potongan lebih besar dari julience
 - e. Potongan sayuran seperti kol
 2. Dibawah ini alat yang digunakan membuat potongan adalah....
 - a. garam, es batu, tusuk gigi
 - b. pisau curving, talenan, serbet, pealer
 - c. koran bekas, tusuk gigi,
 - d. parutan keju, pisau, talenan
 - e. serbet, pealer, tusuk gigi
 3. Bahan yang digunakan dalam potongan chopped adalah
 - a. wortel, daun bawang, kol
 - b. wortel, lobak, kentang
 - c. bawang bombay, parsley

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 2 dari 5 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

d. tomat, lime, kentang

e. jagung, kol, bawang merah

4. Dibawah ini yang dimaksud potongan chiffonade adalah....

a. Potongan sayuran seperti kol yang dipotong/diiris

b. membuat potongan tipis atau tebal sesuai dengan bentuknya

c. potongan ini lebih besar dari julienne

d. mencincang sayuran sampai halus atau kasar

e. dipotong berbentuk kubus

5. Dibawah ini pengertian potongan chopped adalah....

a. dipotong berbentuk kubus 1 mm x 1mm x 1mm

b. membuat potongan tipis atau tebal sesuai dengan bentuknya

c. potongan ini lebih besar dari julienne

d. mencincang sayuran sampai halus atau kasar

e. potongan sayuran segi lima besar dari turning

6. Dibawah ini berapa ukuran potongan diamond adalah....


a. 1 cm x 1 cm x 4-5 cm

b. 1 mm x 1 mm x 1 mm


c. 10 × 10 × 2 mm

d. 12 mm x 12 mm x 12 mm

e. 5-7 cm x 1 mm x 1 mm

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 3 dari 5 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

7. Dibawah ini bentuk potongan paysane adalah....
 - a. bentuk potongan yang dipotong mengikuti juring buah
 - b. potongan yang biasa digunakan untuk soup
 - c. potongan sayuran segi lima besar dari turning
 - d. bentuk potongan sayuran berbentuk bujur sangkar
 - e. potongan ini lebih besar dari julienne
8. Bahan yang digunakan untuk potongan barrel adalah...
 - a. tomat, lime, orange
 - b. kentang, labu siam
 - c. timun, wortel, bawang bombang
 - d. wortel, lobak, parsley
 - e. tomat, loncang, wortel
9. Berapa ukuran potongan allumettes....
 - a. 5-7 cm x 1 mm x 1 mm
 - b. 3 cm x 3 mm x 3 mm
 - c. 1/3 cm x 1/3 cm x 1/3 cm
 - d. 12 mm x 12 mm x 12 mm
 - e. 1 mm x 1 mm x 1 mm

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 4 dari 5 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

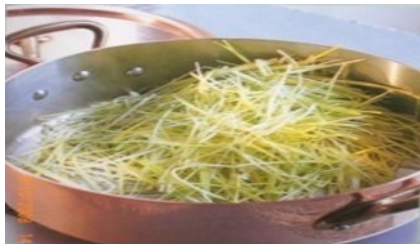
10. Dibawah ini gambar potongan chiffonade adalah
a.



b.



c.




d.



e.



| | | | |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-003 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | SOAL PILIHAN GANDA | Halaman | 5 dari 5 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

Kunci Jawaban :

1. B
2. B
3. C
4. A
5. D
6. C
7. D
8. B
9. B
10. C

ULANGAN HARIAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kompetensi Keahlian : Boga Dasar
Mata Pelajaran : Garnish Makanan dan Minuman
Kelas/Semester : X Jasa Boga/1 (Gasal)

I. Berilah tanda silang (x) pada salah satu huruf a, b, c, d atau e di depan jawaban yang paling tepat

1. Dibawah ini pengertian dari garnish adalah....
 - a. untuk memberikan daya tarik serta keindahan pada hidangan
 - b. satu bahan atau lebih,biasanya terbuat dari sayur-sayuran
 - c. garnish yang terdiri dari beberapa macam bahan
 - d. bahan yang segar,dapat dimakan,tidak berulat dan bersih
 - e. perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok
2. Alat yang digunakan membuat Garnish adalah....
 - a. alas meja kerja dari formika atau plastik.
 - b. kain kerja, baskom besar
 - c. pisau curving, serbet, talenan, tusuk gigi
 - d. talenan, pisau lipat, gunting kecil
 - e. tusuk gigi, panci, wajan, pisau
3. Bahan yang digunakan membuat garnish bunga mawar adalah....
 - a. wortel
 - b. cabai
 - c. bawang bombay
 - d. tomat
 - e. timun
4. Dibawah ini fungsi dari garnish untuk hidangan adalah....
 - a. Membuat hidangan tampak indah dan lebih menarik
 - b. Menimbulkan selera makan
 - c. Mengurangi nafsu makan

- d. Memperjelek hidangan makanan
 - e. Aroma yang tidak enak
5. Langkah yang digunakan membuat garnish bawang bombay adalah....
- a. Sayat kulit bawang menjadi 5 bagian atau lebih
 - b. Pilih onion yang besar dan gemuk
 - c. Potong secara horizontal $\frac{1}{4}$ bagian bawang bombay
 - d. Tempelkan potongan bawang bombay sebelumnya
 - e. sisakan 1,5 cm di atas pangkal onion
6. Pengertian dari composite garnish adalah....
- a. garnish untuk menimbulkan selera makan
 - b. perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok
 - c. garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan
 - d. bahan yang segar,dapat dimakan,tidak berulat dan bersih
 - e. untuk memberikan daya tarik serta keindahan pada hidangan
7. Perhatikan gambar dibawah ini yang termasuk garnish bunga mawar adalah....
- a.



b.



c.



d.



e.



8. Pengertian dari simple garnish adalah....

- a. garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih
- b. garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan
- c. garnish sebagai hiasan makanan dasar
- d. garnish untuk menimbulkan selera makan
- e. garnish menambah rasa dan aroma

9. Dibawah ini bahan untuk membuat garnish angsa adalah....

- a. melon
- b. lemon
- c. strawberry
- d. anggur
- e. kiwi

10. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat garnish model kipas....

- a. Tomat
- b. Apel
- c. strawberry
- d. timun
- e. lemon

Kunci Jawaban :

1. A
2. C
3. D
4. A
5. A
6. C
7. D
8. A
9. E
10. D



FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-004

No. Revisi

0

Halaman

1 dari 2

Tanggal Berlaku


| |
|------|
| 2015 |
|------|

VALIDASI SOAL URAIAN

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Nama Penyusun Soal : Riyan Rochmad Wahyudi

[illegible]

| | | | |
|---|-----------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-004 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | VALIDASI SOAL URAIAN | Halaman | 2 dari 2 |
| | | Tanggal Berlaku | 2015 |

| No | Aspek Validasi | Nomor Soal* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | |
| 10 | Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Rumusan soal tidak menggunakan kata-kata/ kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Rumusan soal tidak mengandung kata-kata yang menyinggung perasaan siswa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, Agustus 2015


Mahasiswa PPL


Riyan Rochmad Wahyudi





NIM 14511247003

| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 1 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |





PEDOMAN PENSKORAN


| Nomor Soal | Kunci/Kriteria Jawaban | Skor |
|------------|--|------|
| 1. | <p>Jelaskan pengertian tentang potongan ikan, daging, karkas ayam !</p> <p>a). Potongan Ikan pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkuk, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain</p> <p>b). Potongan daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “meat” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.</p> <p>c). Ikan atau biasa disebut <i>fish</i> diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu <i>fin fish</i> (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan <i>shellfish</i> yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras</p> | 25 |
| 2. | <p>Sebutkan macam-macam potongan pada ayam, berikan gambar!</p> <p>a. Sayap (wing)</p> <div></div> | 25 |

| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 2 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|--|---|--|
| | <div> <div>b. <i>Chicken Leg</i></div> <div>  </div> </div> <div> <div>c. <i>paha bawah (Drumstick)</i></div> <div>  </div> </div> <div> <div>d. <i>Paha atas (thigh)</i></div> <div>  </div> </div> <div> <div>e. <i>Dada (Chicken Breast)</i></div> <div>  </div> </div> | |
|--|---|--|

| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 3 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|----|---|----|
| 3. | f. Punggung dan brutu (caracass) | 25 |
| |  | |
| | Sebutkan macam-macam potongan pada ikan, berikan gambar! | |
| | a. <i>Le darne (steak of fish)</i> | |
| |  | |
| | b. Goujons | |
| |  | |
| | c. Troncon | |
| |  | |

| | | | |
|---|--------------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 4 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

d. Fillet



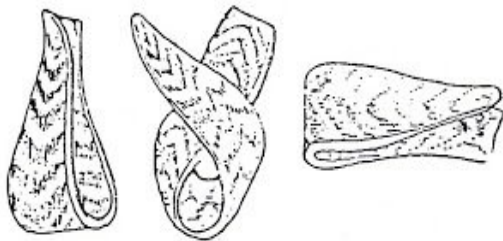
e. Paupiette







f. Supreme




g. Delice



| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 5 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|----|---|----|
| 4. | <p>Sebutkan macam-macam potongan pada daging, berikan gambar!</p> <p>1. Chateau Briand</p>  <p>2. Tournedos</p>  <p>3. Fillet steak</p>  <p>4. Minute steak</p>  | 25 |
|----|---|----|

| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 6 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

5. Breakfast steak




6. Fillet Mignon



7. Beef strognof

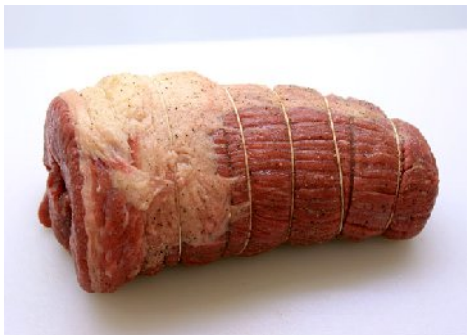


| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 7 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

8. Fillet goulash stroganof






9. Roast beef



10. Stew



| | | | |
|---|-------------------|-----------------|----------------|
|  | FORMULIR | Kode Dok. | WK1/PIP/FO-006 |
| | | No. Revisi | 0 |
| | PEDOMAN PENSKORAN | Halaman | 8 dari 8 |
| | | Tanggal Berlaku | 1 Juli 2015 |

| | | |
|--|---|-----|
| | <p>11. Rump steak</p>  <p>12. Paillard</p>  <p>13. Rib steak</p>  | |
| | Skor Maksimum | 100 |

DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X JB 1

| No | Nama | Garnish Makanan dan minuman | | | | Job Sheet | Total | Nilai Rata- rata |
|----|--------------------------------|-----------------------------|------------|------|--------|-----------|-------|------------------|
| | | lemon | strawberry | kiwi | wortel | | | |
| 1 | ADIKA DAFA WARDANA | 76 | 80 | 80 | 76 | | 236 | 78 |
| | FIKRI NURIN HAQ | 76 | 80 | 80 | 76 | | 236 | 78 |
| | KEFFIN PRAKOSO | 80 | 76 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| 2 | MUHAMMAD ILHAM NUGROHO | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | ANA PRATIWI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| | AQILA ALMASA NAYIFA | 76 | 76 | 76 | 76 | | 228 | 76 |
| 3 | ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | ARSY CAHYANING WIDHI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| | ASTRINA SURYANING SISWI (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 76 | | 236 | 78 |
| 4 | AULIA ROHIM | 76 | 76 | 80 | 76 | | 232 | 77 |
| | BERTHANIA SURYA MAHENDRA | 80 | 85 | 80 | 85 | | 245 | 82 |
| | DEWI ASNA FAUZIAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| 5 | DEWI PERMATASARI | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | ESTU MANGESTHI | 80 | 80 | 80 | 85 | | 240 | 81 |
| | FATKHU DIEN NIA | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| 6 | HENNY OCTAFIA (KRIS) | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| | INGGAR NURUL PRATIWI | 80 | 76 | 76 | 80 | | 232 | 78 |
| | ISNAINI NUR FATIMAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| 7 | KHOFIFAH ALIF NURJANAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | LARASATI | 76 | 80 | 80 | 85 | | 236 | 80 |
| | LITA CITRA DEVI | 80 | 80 | 76 | 80 | | 236 | 79 |
| 8 | MARNININGSIH (HIND) | 80 | 76 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | MARTINA AYU NURVITA SARI | - | - | - | - | | | |
| | MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR | 76 | 80 | 76 | 80 | | 232 | 78 |
| 9 | MELLANIA KARTIKASARI (KAT) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | MELINIA KUSUMA LAILUFAR | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| | NANDA PUTRI CHAHYANI | 76 | 80 | 76 | 76 | | 232 | 77 |
| 10 | NINA AGUS TRININGSIH | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| | NOVIA NUR WULANDARI | 76 | 80 | 76 | 80 | | 232 | 78 |
| | NOVYTA WAHYU UTAMI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |
| 11 | RATRI ARINA DEWI | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | RISMA PUTRI NOVIANDARY | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| | SHILVY MILENIAORSITA (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 236 | 79 |
| 12 | SITI MAISAROH | 80 | 80 | 80 | 85 | | 240 | 81 |
| | SYIFA NADIA NUR AZIZAH | 80 | 80 | 80 | 80 | | 240 | 80 |

Klaten, 9 September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003

1. Kesesuaian bentuk
2. Kesesuaian prosedur

DAFTAR NILAI PRAKTIKUM
SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

| NO | Nama | Potogan Sayuran | | | Job Sheet | Total | Nilai rata-rata |
|----|-----------------------------|------------------|---------------------|--------------------------------|-----------|-------|-----------------|
| | | Kesesuain bentuk | Kesesuaian prosedur | Ketepatan menyebutkan potongan | | | |
| 1 | ADIKA DAFA | 76 | 76 | 76 | | 228 | 76 |
| | FIKRI NURIN HAQ | 78 | 79 | 80 | | 237 | 79 |
| | KEFFIN PRAKOSO | 78 | 77 | 76 | | 231 | 77 |
| 2 | MUHAMAD ILHAM | 80 | 82 | 85 | | 247 | 82 |
| | ANA PRATIWI | 85 | 85 | 85 | | 255 | 85 |
| | AQILA ALMASA NAYIFA | 76 | 77 | 78 | | 231 | 77 |
| 3 | ARINDA PRAMAVISTARANI | 82 | 85 | 85 | | 252 | 84 |
| | ARSY CAHYANING WIDHI | 85 | 85 | 78 | | 248 | 83 |
| | ASTRINA SURYANING SIWI | 76 | 76 | 77 | | 229 | 76 |
| 4 | AULIA ROHIM | 85 | 83 | 85 | | 253 | 84 |
| | BERTHANIA SURYA MAHENDRA | 80 | 80 | 85 | | 245 | 82 |
| | DEWI ASNA FAUZIAH | 80 | 83 | 83 | | 246 | 82 |
| 5 | DEWI PERMATASARI | 80 | 82 | 83 | | 245 | 82 |
| | ESTU MANGESTHI | 80 | 77 | 76 | | 233 | 78 |
| | FATKHU DIEN NIA | 82 | 82 | 85 | | 249 | 83 |
| 6 | HENNY OCTAFIA | 80 | 82 | 82 | | 244 | 81 |
| | INGGAR NURUL PRATIWI | 80 | 78 | 80 | | 238 | 79 |
| | ISNAINI NUR FATIMAH | 80 | 80 | 83 | | 243 | 81 |
| 7 | KHOFIFAH ALIS NURJANAH | 76 | 76 | 77 | | 229 | 76 |
| | LARASATI | 76 | 76 | 78 | | 230 | 77 |
| | LITA CITRA DEVI | 78 | 76 | 78 | | 232 | 77 |
| 8 | MARNINGSIH (HND) | 76 | 78 | 77 | | 231 | 77 |
| | MARTINA AYU NURVITA SARI | 76 | 76 | 76 | | 228 | 76 |
| | MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR | 85 | 78 | 78 | | 241 | 80 |
| 9 | MELLANIA KARTIKASARI | 76 | 76 | 78 | | 230 | 77 |
| | MELINIA KUSUMA LAILUFAR | 80 | 80 | 82 | | 242 | 81 |
| | NANDA PUTRI CHAHYANI | 76 | 76 | 76 | | 228 | 76 |
| 10 | NINA AGUS TRIANINGSIH | 80 | 82 | 80 | | 242 | 81 |
| | NOVIA NUR WULANDARI | 85 | 85 | 83 | | 253 | 84 |
| | NOVYTA WAHYU UTAMI | 85 | 83 | 85 | | 253 | 84 |
| 11 | RATRI ARINA DEVI | 83 | 80 | 83 | | 246 | 82 |
| | RISMA PUTRI NOVIANDARY | 83 | 80 | 85 | | 248 | 83 |
| | SHILVY MILENIA ORSITA | 85 | 85 | 86 | | 256 | 85 |
| 12 | SITI MAISHAROH | 83 | 80 | 82 | | 245 | 82 |
| | SYIFA NADIA NUR AZIZAH | 88 | 85 | 88 | | 261 | 87 |

Klaten, 7 September 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti

Riyan Rochmad Wahyudi

NIP. 19661222 199403 2004

NIM. 14511247003

DAFTAR PENILAIAN SIKAP

SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

| NO | Nama | INDIKATOR | | | | | | | | |
|----|-------------------------------|--------------|---|----|----------|---|----|----------------|---|----|
| | | Kedisiplinan | | | Kerapian | | | Tanggung Jawab | | |
| | | KB | B | SB | KB | B | SB | KB | B | SB |
| 1 | ADIKA DAFA WARDANA | | | | | | | | | |
| 2. | ANA PRATIWI | | | | | | | | | |
| 3 | AQILA ALMASA NAYIFA | | | | | | | | | |
| 4 | ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS) | | | | | | | | | |
| 5 | ARSY CAHYANING WIDHI | | | | | | | | | |
| 6 | ASTRINA SURYANING SIWI (KRIS) | | | | | | | | | |
| 7 | AULIA ROHIM | | | | | | | | | |
| 8 | BERTHANIA SURYA MAHENDRA | | | | | | | | | |
| 9 | DEWI ASNA FAUZIAH | | | | | | | | | |
| 10 | DEWI PERMATASARI | | | | | | | | | |
| 11 | ESTU MANGESTHI | | | | | | | | | |
| 12 | FATKHU DIEN NIA | | | | | | | | | |
| 13 | FIKRI NURIN HAQ | | | | | | | | | |
| 14 | HENNY OCTAFIA (KRIS) | | | | | | | | | |
| 15 | INGGAR NURUL PRATIWI | | | | | | | | | |
| 16 | ISNAINI NUR FATIMAH | | | | | | | | | |
| 17 | KEFFIN PRAKOSO | | | | | | | | | |
| 18 | KHOFIFAH ALIS NURJANAH | | | | | | | | | |
| 19 | LARASATI | | | | | | | | | |
| 20 | LITA CITRA DEVI | | | | | | | | | |
| 21 | MARNINGSIH (HND) | | | | | | | | | |
| 22 | MARTINA AYU NURVITA SARI | | | | | | | | | |
| 23 | MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR | | | | | | | | | |
| 24 | MELLANIA KARTIKASARI (KAT) | | | | | | | | | |
| 25 | MELINIA KUSUMA LAILUFAR | | | | | | | | | |
| 26 | MUHAMMAD ILHAM NUGROHO | | | | | | | | | |
| 27 | NANDA PUTRI CHAHYANI | | | | | | | | | |
| 28 | NINA AGUS TRIANINGSIH | | | | | | | | | |
| 29 | NOVIA NUR WULANDARI | | | | | | | | | |
| 30 | NOVYTA WAHYU UTAMI | | | | | | | | | |
| 31 | RATRI ARINA DEVI | | | | | | | | | |
| 32 | RISMA PUTRI NOVIANDARY | | | | | | | | | |
| 33 | SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS) | | | | | | | | | |
| 34 | SITI MAISHAROH | | | | | | | | | |
| 35 | SYIFA NADIA NUR AZIZAH | | | | | | | | | |

Guru Bidang Studi

Sri Haryati, S. Pd

NIP. 19570929 198503 2 009

**DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas/Semester : XI JB I

| No | Nama | Pengenalan Peralatan | | | | Job Sheet | Total | Nilai Rata-rata |
|----|--------------------------------|----------------------|-------------|------------|-----------------|-----------|-------|-----------------|
| | | Glas ware | Silver ware | China ware | Other equipment | | | |
| 1 | Al Titho Adriyanto Maldini | | | | | | | |
| 2 | Alma Azzahroh | | | | | | | |
| 3 | Aloysia Putri Novitasari | | | | | | | |
| 4 | Anna Sri Widayanti | | | | | | | |
| 5 | Barbara Trifena | | | | | | | |
| 6 | Barbara Trifosa | | | | | | | |
| 7 | Christina Yuliana Puji H | | | | | | | |
| 8 | Diana Pungki | | | | | | | |
| 9 | Fadilla Paramitha Saraswati | | | | | | | |
| 10 | Gerin Sukmawati Firdaus | | | | | | | |
| 11 | Indriyaningsih | | | | | | | |
| 12 | Katarina Novia Widyarningsih | | | | | | | |
| 13 | Laura Frahmahapsari | | | | | | | |
| 14 | Mega Sila Firsa Kumala | | | | | | | |
| 15 | Meri Nofianti | | | | | | | |
| 16 | Muhammad Toha Pratama | | | | | | | |
| 17 | Nabilla Fran Issa Rosni W | | | | | | | |
| 18 | Nurul Dwi Fajarwati | | | | | | | |
| 19 | Puput Novia Marceli | | | | | | | |
| 20 | Ratih Dyah Astuti | | | | | | | |
| 21 | Rika Maryana | | | | | | | |
| 22 | Rizky Andriela Sari | | | | | | | |
| 23 | Rizky Nur Janah | | | | | | | |
| 24 | Rohayatul Janah | | | | | | | |
| 25 | Suci Rochani | | | | | | | |
| 26 | Swastika Gilang Kurnianingtyas | | | | | | | |
| 27 | Tia Nurhayati | | | | | | | |
| 28 | Tri Setiyo Budi | | | | | | | |
| 29 | V. Fina Sunar Wahyuningtyas | | | | | | | |
| 30 | Wahyuti | | | | | | | |
| 31 | Yeni Setyawati | | | | | | | |
| 32 | Yuli Hastuti | | | | | | | |

Klaten, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitasari
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003

DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X JB 1

| No | Nama | Garnish Makanan dan minuman | | | | Job Sheet | Total | Nilai Rata- rata |
|----|--------------------------------|-----------------------------|------------|------|--------|-----------|-------|------------------|
| | | lemon | strawberry | kiwi | wortel | | | |
| 1 | ADIKA DAFA WARDANA | 76 | 80 | 80 | 76 | | 312 | 78 |
| | FIKRI NURIN HAQ | 76 | 80 | 80 | 76 | | 312 | 78 |
| | KEFFIN PRAKOSO | 80 | 76 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| 2 | MUHAMMAD ILHAM NUGROHO | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | ANA PRATIWI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| | AQILA ALMASA NAYIFA | 76 | 76 | 76 | 76 | | 304 | 76 |
| 3 | ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | ARSY CAHYANING WIDHI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| | ASTRINA SURYANING SISWI (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 76 | | 312 | 78 |
| 4 | AULIA ROHIM | 76 | 76 | 80 | 76 | | 308 | 77 |
| | BERTHANIA SURYA MAHENDRA | 80 | 85 | 80 | 85 | | 330 | 82,5 |
| | DEWI ASNA FAUZIAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| 5 | DEWI PERMATASARI | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | ESTU MANGESTHI | 80 | 80 | 80 | 85 | | 325 | 81,25 |
| | FATKHU DIEN NIA | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| 6 | HENNY OCTAFIA (KRIS) | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| | INGGAR NURUL PRATIWI | 80 | 76 | 76 | 80 | | 312 | 78 |
| | ISNAINI NUR FATIMAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| 7 | KHOFIFAH ALIF NURJANAH | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | LARASATI | 76 | 80 | 80 | 85 | | 321 | 80,25 |
| | LITA CITRA DEVI | 80 | 80 | 76 | 80 | | 316 | 79 |
| 8 | MARNININGSIH (HIND) | 80 | 76 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | MARTINA AYU NURVITA SARI | - | - | - | - | | | |
| | MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR | 76 | 80 | 76 | 80 | | 312 | 78 |
| 9 | MELLANIA KARTIKASARI (KAT) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | MELINIA KUSUMA LAILUFAR | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| | NANDA PUTRI CHAHYANI | 76 | 80 | 76 | 76 | | 308 | 77 |
| 10 | NINA AGUS TRININGSIH | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| | NOVIA NUR WULANDARI | 76 | 80 | 76 | 80 | | 312 | 78 |
| | NOVYTA WAHYU UTAMI | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |
| 11 | RATRI ARINA DEWI | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | RISMA PUTRI NOVIANDARY | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| | SHILVY MILENIAORSITA (KRIS) | 76 | 80 | 80 | 80 | | 316 | 79 |
| 12 | SITI MAISAROH | 80 | 80 | 80 | 85 | | 325 | 81,25 |
| | SYIFA NADIA NUR AZIZAH | 80 | 80 | 80 | 80 | | 320 | 80 |

Klaten, 9 September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003

1. Kesesuaian bentuk
2. Kesesuaian prosedur

**DAFTAR NILAI
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Kompetensi Keahlian : Boga Dasar
Kelas/Semester : X Jasa Boga 1
Mata Pelajaran : Potongan Bahan Makanan (Hewani)

| No | Nama | KKM | | | | | | Standar Komp. |
|----|--------------------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|---------------|
| | | Kompetensi Dasar | | | | | | |
| | | Tugas potongan hewani | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 1 | ADIKA DAFA WARDANA | 76 | | | | | | |
| 2 | ANA PRATIWI | 90 | | | | | | |
| 3 | AQILA ALMASA NAYIFA | 76 | | | | | | |
| 4 | ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS) | 76 | | | | | | |
| 5 | ARSY CAHYANING WIDHI | 80 | | | | | | |
| 6 | ASTRINA SURYANING SISWI (KRIS) | 76 | | | | | | |
| 7 | AULIA ROHIM | 76 | | | | | | |
| 8 | BERTHANIA SURYA MAHENDRA | 76 | | | | | | |
| 9 | DEWI ASNA FAUZIAH | 76 | | | | | | |
| 10 | DEWI PERMATASARI | 76 | | | | | | |
| 11 | ESTU MANGESTHI | 80 | | | | | | |
| 12 | FATKHU DIEN NIA | 85 | | | | | | |
| 13 | FIKRI NURIN HAQ | 80 | | | | | | |
| 14 | HENNY OCTAFIA (KRIS) | 80 | | | | | | |
| 15 | INGGAR NURUL PRATIWI | 80 | | | | | | |
| 16 | ISNAINI NUR FATIMAH | 80 | | | | | | |
| 17 | KEFFIN PRAKOSO | 80 | | | | | | |
| 18 | KHOFIFAH ALIF NURJANAH | 76 | | | | | | |
| 19 | LARASATI | 76 | | | | | | |
| 20 | LITA CITRA DEVI | 76 | | | | | | |
| 21 | MARNININGSIH (HIND) | 76 | | | | | | |
| 22 | MARTINA AYU NURVITA SARI | 76 | | | | | | |
| 23 | MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR | 76 | | | | | | |
| 24 | MELANIA KARTIKASARI (KAT) | 80 | | | | | | |
| 25 | MELINIA KUSUMA LAILUFAR | 80 | | | | | | |
| 26 | MUHAMMAD ILHAM NUGROHO | 76 | | | | | | |
| 27 | NANDA PUTRI CHAHYANI | 76 | | | | | | |
| 28 | NINA AGUS TRININGSIH | 80 | | | | | | |
| 29 | NOVIA NUR WULANDARI | 80 | | | | | | |
| 30 | NOVYTA WAHYU UTAMI | 76 | | | | | | |
| 31 | RATRI ARINA DEWI | 80 | | | | | | |
| 32 | RISMA PUTRI NOVIANDARY | 80 | | | | | | |
| 33 | SHILVY MILENIAORSITA (KRIS) | 80 | | | | | | |
| 34 | SITI MAISAROH | 80 | | | | | | |
| 35 | SYIFA NADIA NUR AZIZAH | 80 | | | | | | |

Klaten, 7 September 2014

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003

BUKU PEGANGAN GURU

SMK NEGERI 3 KLATEN

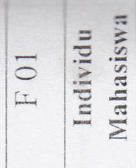
| No | JUDUL BUKU | PENGARANG | PENGARANG | PENGARANG |
|----|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Tata Boga | Drs. Bagus Putu Sudiara | Drs. Bagus Putu Sudiara | Drs. Bagus Putu Sudiara |
| 2. | Restoran dan segala permasalahanya | Marsum, WA | Marsum, WA | Marsum, WA |
| 3. | Restoran | Prihastuti Ekawatiningsih, dkk | Prihastuti Ekawatiningsih, dkk | Prihastuti Ekawatiningsih, dkk |
| 4. | Pengetahuan pengolahan makanan. Yogyakarta. | Sutriati Purwanti, dkk | Sutriati Purwanti, dkk | Sutriati Purwanti, dkk |
| 5. | Garnish makanan dan minuman | A. Yahya Hastuti | A. Yahya Hastuti | A. Yahya Hastuti |

Guru Mata Pelajaran

Klaten, 7 September 2015
Mahasiswa PPL

Dra. Kristiyani Puspitarti
NIP. 19661222 199403 2004

Riyan Rochmad Wahyudi
NIM. 14511247003



Matriks Pelaksanaan PPL Individu UNY Tahun 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

[illegible]

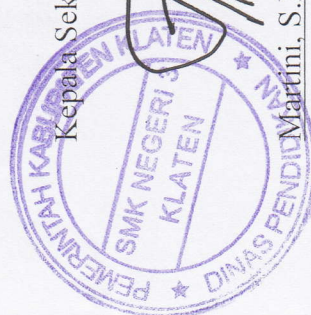
Klaten, 16 September 2015

Mengetahui/Menyetujui

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Martini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004.

Sutriati Purwati, M.Si.

NIP. 19611216 198803 2 001

Riyan Rochmad Wahyudi

NIM. 14511247003



Universitas Negeri Yogyakarta

Matriks Pelaksanaan PPL Individu UNY Tahun 2015

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA

: SMK Negeri 3 Klafen
: Jl. Merbabu No. 11 Klafen, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

[illegible]